الحلويات المُبهرة

للزوجة الماهرة

إعـــداد

غادة سعيد

الكتاب: الحلويات المُبهرة.. للزوجة الماهرة

الكاتب: غادة سعيد

الطبعة: ٢٠٢١

الناشر: وكالة الصحافة العربية (ناشرون)

٥ ش عبد المنعم سالم – الوحدة العربية – مدكور- الهرم

– الجيزة - جمهورية مصر العربية

هاتف : ٣٥٨٢٥٢٩٣ _ ٣٥٨٦٧٥٧٦ _ ٣٥٨٦٧٥٧٥

فاكس : ٣٥٨٧٨٣٧٣

APA

http://www. bookapa.com **E-mail: info@bookapa.com**

دار الكتب المصرية

فهرسة أثناء النشر

سعيد ، غادة

الحلويات المُبهرة.. للزوجة الماهرة / غادة سعيد

– الجيزة – وكالة الصحافة العربية.

٢٢٠ ص، ١٨*٢١ سم.

الترقيم الدولى: ٩ – ١٤٨ – ٩٩١ – ٩٧٧– ٩٧٨

أ – العنوان رقم الإيداع : ٤٩٣٩ / ٢٠٢١

الحلويات المُبهرة
للزوجة الماهرة





مقدمة

تلقى كتب إعداد الوجبات من أنواع الطبيخ والحلويات المختلفة رواجا كبيرا ويقبل عليها القراء من الجنسين، ولم يقلل من الإقبال عليها انتشار القنوات المخصصة للمطبخ أو البرامج التي لا تخلو منها قناة فضائية، بل على العكس زادت من الإقبال عليها، لأن الكتاب متاح دائما وفي أي وقت يجده من يحتاجه، وما عليه إلا أن يبحث في صفحاته عن الصنف الذي يريد إعداده، ولعل الجميع يذكرون كتاب أبلة نظيرة، وهو الكتاب المؤسس لفن الطهي المصري. كتبته السيدة "نظيرة نقولا" بعد عودتها من إنجلترا، وكانت قد سافرت في بعثة خصيصا لدراسة الاقتصاد المنزلي وأصوب الطهي. ولما عادت من بعثتها في عام ١٩٣٠، تخصصت في التدبير المنزلي واشتهرت بكتابها " أصول الطهي" الذي فتح المجال واسعا أمام عدد كبير من الكتب في نفس المجال، ولأن المطبخ يتطور دائما مثله مثل الحياة نفسها، فإن الوجبات وأصناف الأطعمة تتطور أيضا، وكل يوم تظهر أنواع جديدة من المأكولات، وتجد ربة البيت نفسها في حاجة دائمة إلى مواكبة هذا التطور، ونحن في " وكالة الصحافة العربية _ ناشرون" نلبي رغبتها ونقدم لها اليوم هذا الكتاب المميز "الحلويات المُبهرة للزوجة الماهرة" وبالطبع يشير العنوان إلى أن الأصناف التي يتضمن الكتاب وصفاتها كلها من أنواع الحلويات، فالتنوع الشديد والتطور الدائم في أنواع المأكولات وطرق إعدادها يجعل من المستحيل أن يلم بها جميعا كتاب واحد، وهذا أوجد الحاجة إلى التخصص، فكان كتابنا هذا مخصصا للحلويات فقط، على وعد أن نهدي إلى قارئتنا الماهرة كتبا أخرى في بقية الأصناف.

ولا يكاد يخلو بيت من البيوت من كتاب ما عن الطبخ وفنونه، ووصفات تحضير المأكولات والحلويات، وقد يبدو للبعض أن انتشار كتب الطبخ حديث نسبيا، لكن هذا غير صحيح، فمن المعلوم تاريخيا أن البابليين هم أول من كتب في الطبخ والطعام وفنونه، وكما اكتشف مؤرخون كتابا يعود الى زمن الامبراطورية الرومانية، ومن ثم لا شيء حتى القرن الثامن الميلادي إلى أن ظهر كتاب "الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب" وهو كتاب طبخ شامي يضم مجموعة من وصفات للطبخ تعود للقرن الثالث عشر للمؤلف ابن العديم الحلبي (٥٥٨ – ٦٦٠هـ) وهو واحد من الكتب التراثية الهامة يبحث في الطب والصناعة الدوائية والغذائية والعطور ويتحدث عن الأطعمة والأغذية وطرق صناعتها وحفظها وفوائدها الصحة كما يتحدث عن تركيب بعض الأدوية واستطباباتها وفوائدها وعن صناعة العطور والصابون وتنقية المياه وتقطيرها.

وجاء في مقدمته: "الحمد لله الواحد الخلاق والمتكفل في الارزاق وبعد. فانه لما كانت معظم اللذات الدنيوية والأخروية في تناول شهية المأكل والمشارب والبدن ما يقرب الى الأحباب والحبايب جمعت الكتاب "

ويقول المؤلف "لم أضع شئيا الا وقد جربته مرارا وتناولته واستخلصته بنفسي، وباشرته في ذوقي ولمسي". ويضم الكتاب ٧٠٠ وصفة، ومنها وصفات حية حتى اليوم في المطبخ الشامي، وتحمل ذات الاسماء: هريسة وقطايف وكنافة محشية، وغير ذلك.

وفي الكتاب وصفات لطبخ مازالت صالحة للاستعمال حتى اليوم، وهذا الكتاب هو جد كل الكتب العربية في مجال الطبيخ وإعداد المأكولات. ويسير كل من جاء بعده على نهجه فقد خصص فصلا للمقبلات والعصائر، وآخر للمعجنات، وثالث للحلوى، ورابع للحوم والدجاج، ولم يقتصر فقط على

المأكولات بل اشتمل على كل ما يخص البيت، فخصص

فصلا للعطور، ويبدأ بوصفات الصابون والبخور والزيوت. ويبدو أن المدعوين الى مأدبة ما مطالبون بالتطيب بأبهى العطور والروائح. وهذا ما يعكس ولع العرب بالعطور منذ القديم.

أما اليوم وبعد عقدين من بداية الألفية الثالثة تحولت ثقافةُ الطعام حول العالم إلى خطاب يسعى إلى تحسين شكل الحياة، فإلى جانب الوصفات وطرق الطبخ التقليدية، باتت إصداراتُ الطهي تركّز على النظم الغذائية الصحية وسبل الحياة المستدامة في الطبخ والتعامل مع المائدة، وأصبحت التغطية الغذائية جزءاً حاضراً في إصدارات دور النشر، ليكون الطعام طقوساً تعكس ثقافة الشعوب ونمط حياتها أكثر منه سبيلاً للاستمرار.

وأهم ما يميز هذه الكتب أنها تمثل نصوصاً تعليمية عملية أكثرَ من كونها تلقيناً، وإلى جانب الوصفات والصور المميزة تقدم تجاربَ غنيةً تعيد صياغة قواعد وحدود الطهي.

والوصفات البسيطة والأنيقة التي تقدمها صاحبة الكتاب أشبه بنداء يذكرنا بأن ما نأكله ليس مجرد طعام في طبق، بل هو فعلٌ يشكل جزءاً من دورة طبيعة مثيرة، وليس أكثر إثارة منها إلا الرائحة الذكية التي تملأ أنوفنا حين يبلغ الصنف الذي نعده تمام النضج، فلنترك سيدة البيت في مطبخها مع الكتاب، لتجرب بنفسها الأصناف التي اختارتها بدقة وشرحناها ببساطة حتى تكون فاتحة للشهية.

غادة سعيد



الكرواسان السريع

وهو من الوجبات الخفيفة المُستعملة كثيراً الآن؛ وذلك لأنه سريع الأكل ولا يلزمه أي إضافات أخرى.

المقادير:ـ

١ . ٢٥٠ جرام دقيق أبيض. ٢ . ١٢٥ جرام لبن. ٣ . ١٢٥ جرام زُبد طبيعي. ٤ . ملعقة صغيرة سُكر. ٥ . نصف كوب ماء. ٦ . ملعقة صغيرة خميرة جافة. ٧ . ملعقة صغيرة ملح. ٨ . بيضة واحدة. ٩ . بيضة مخفوقة بقليل من اللبن لدهن الوجه قبل الطهي بالفُرن.

ملحوظة: . يُمكنكم عمل الدنش والباتيه اللذيذ من هذه العجينة بعد إضافة ملعقة سُكر إضافية للمقادير.

التحضير:ـ

١ . بعد فرد العجينة تُقطع على شكل مُثلث أو هرم؛ ويبدأ لفه من أسفل؛ أي من القاعدة حتى آخر المُثلث؛ ويُوضع على شكل هلال في قالب التسوية؛ وعمل واحدة تلو الأخرى؛ ويُوضع في مكان دافئ لمُدة ساعة حتى يخمر.

٢ . بعد ذلك يُدهن العجين بالبيض المخفوق؛ ويدخل الفُرن لمُدة ٣٠ دقيقة في فُرن عالي الحرارة؛ أي ٢٢٠ درجة تقريباً؛ وهذه المقادير خاصة لعمل ٦ قطع فقط.

عجينة الفطائر والبيتزا

هذا العجين يُعتبر من أجود الأنواع من حيث الاستخدامات المُتنوعة؛ كما يُمكن عمل الأصناف الآتية منها : باتيه الجُبن ـ باتيه السبانخ ـ باتيه البطاطس ـ البيتزا الإيطالي ـ حلقات الدونتس (الأمريكية الشهيرة).

المقادير :ـ

١ ـ ١٠٠٠ جرام دقيق أبيض. ٢ ـ ١٠٠ جرام سُكر. ٣ ـ ١٠٠ جرام زُبد طبيعي. ٤ ـ ٥٠ جرام زيت. ٥ ـ ملعقة صغيرة ملح. ٦ ـ ملعقة كبيرة خميرة جافة. ٧ ـ ٣ بيضات كبيرة. ٨ ـ ماء للعجن.

ملحوظة هامة : ـ إن كمية الماء تختلف حسب نوع الدقيق؛ فهُناك الدقيق الأمريكي؛ والفرنسي؛ والعادي.

التحضير :ـ

١ ـ يُوضع الدقيق في إناء عميق وتُصنع في وسطه حُفرة يُوضع فيها جميع المقادير عدا الزُبد؛ فهي تُترك في مكان دافئ حتى تسيح قليلاً ويبدأ الخلط ويضاف قليل من الماء أي حوالي نصف كوب.

٢ ـ تعجن بأطراف اليد حتى لا يلتصق العجين في اليد ويبدأ العجين في التكور ويبد الفصل عن جوانب الوعاء.

٣ ـ يغطي العجين بقطعة قماش أو بلاستيك لمدة ربع ساعة ثم يضاف إليها الزبده ويعاد العجن مرة أخرى.

٤ ـ يتم فرد العجين بالفرادة المعدة لهذا الغرض ويراعى رش قليل من الدقيق

على الترابيزة التي يتم الفرد عليها حتى لا يلتصق العجين بها ويفرد بسُمك ١سم وبعد يتم إعداد الأشكال المطلوبة وقطاعة مدورة إما تزين كالبيتزا أو يوضع بها الجبن أو السبانخ في نصف ويطبق عليها النصف الآخر.

٥ . توضع في الصواني لمدة ساعة حتى تتم عملية التخمير وتدهن بالبيض المخفق بقليل من الحليب.

٦ . تخبز في فرن عالي الحرارة أي ٢٢٠ درجة مئوية حتى تحصل على اللون الذهبي.

التوست

هذه المقادير مخصصة لعمل ٥ قوالب توست ويستحسن أن يتم عمله في القوالب المعدة لذلك.

المقادير :ـ

١. ٢٠٠٠ جرام دقيق ابيض. ٢ . ١٠٠٠ جرام ماء للعجن. ٣ . ١٠٠ جرام زبدة طبيعي. ٤ . ٥٠ جرام محسن خبز إن وجد. ٥ . ٤٥ جرام خميرة جافة. ٦ . ٤٠ جرام ملح. ٧ . ٣٥ جرام سكر. ٨ . ١بيضة

التحضير :ـ

١ . يوضع الدقيق والملح والسكر في وعاء وتعمل حفره في الوسط حيث توضع فيها الخميرة والماء وينتظر لمدة ١٥ دقيقة.

٢ . تضاف البيضة ويخلط المزيج باليد إلى أن يصبح العجين لا يلتصق بالأصابع.

٣ . تترك الزبده لتلين قليلاً وتضاف تدريجياً إلى العجين وتقلب باستمرار حتى تصبح ناعمة.

٤ . يترك العجين بالإناء لمدة ٣٠ دقيقة بعد تغطيتها بقماش مبلل.

٥ . تشكل العجينة على شكل كرات بوزن ١٠٠ جرام الواحدة وتوضع كل ست كرات داخل قالب التوست المدهون بالزيت.

٦ . تترك لتتخمر لمدة ساعة ثم تدهن بالبيض بعد إتمام التخمر وتخبز في فرن حرارته ٢٢٠درجة لمدة ٣٠ دقيقة.

عجينة اللوز

عجينة اللوز ، وهى خاصة ببعض الأصناف في صناعة الحلويات وبخصوص تورتات الزفاف ونشير إلى أن عمل عجينة اللوز لم يتم عملها إلا في المصنع لأنها تحتاج ماكينة خاصة بتصنع العجينة وتسمى بماكينة الحجارة.

المقادير :ـ

١ . ١٣٥٠ جرام سكر. ٢ . ٤٥٠ جرام ماء. ٣ . ١٢٥ جرام عسل جلوكوز. ٤ . ٦٠٠ جرام لوز بودرة.

التحضير :ـ

١ . أولاً يُوضع اللوز في ماء ساخن جداً حتى نتمكن من تقشيره؛ وبعد ذلك يُترك في فُرن دافئ في درجة حرارة خفيفة حوالي ٥٠ درجة مئوية حتى يجف اللوز نهائياً من الماء المُكتسب من السلق؛ ويُطحن ويُنخل بمنخل صغير المسام.

٢ ـ ويتم عمل كراميل بالسُكر والماء وعسل الجلوكوز؛ ويُصهر على النار حتى درجة ٩٣ مئوية.

٣ ـ يُضاف اللوز المطحون على الكراميل؛ ويُقلب بهدوء حتى يُدمج الخليط سوياً ويُترك ليبرد؛ وتوضع في الخلاط؛ والناتج يُوضع في أكياس بلاستيك.

الكيك الإنجليزي

المقادير :ـ

١ ـ ٥٠٠ جرام دقيق أبيض. ٢ ـ ٣٠٠ جرام سُكر بودرة. ٢ ـ ٣٠٠ جرام زبد طبيعي. ٣ ـ ٨ بيضات. ٤ ـ كيس فانيليا. ٥ ـ شيكولاتة للديكور. ٦ ـ ٢ كيس بيكنج بودر. ٧ ـ ٤٠٠ جرا م من الفواكة أو الزبيب. ٨ ـ ٣٠٠ جرام لبن. ٩ ـ ٦٥ جرام محسن كيك؛ ويُمكن الاستغناء عنه في حالة إتقان خطوات العمل.

التحضير :ـ

١ ـ يُخلط الزُبد والسُكر والفانيليا خلطاً جيداً بالمضرب الكهربائي ويُضاف البيض على دُفعات واحدة بعد الأخري.

٢ ـ يُضاف كُلاً من الدقيق والفواكة والبيكنج بودر وجميع المُكونات وتُخلط لمُدة خمس دقائق؛ ويُوضع الخليط في قالب طويل مُخصص ويُدهن بالسمن الخفيف جداً؛ ويُخبز القالب في فُرن مُتوسط الحرارة حوالي ١٨٠م (حوالي نصف ساعة تقريباً).

الموس شيكولاه

المقادير :ـ

١.كيلو لبن. ٢ . رُبع كيلو سُكر خشن. ٣ . ٣٥٠ جرام كريم شانتيه مضروب.
٤ . أربع ورقات جيلاتين. ٥ . خمس بيضات كبيرة. ٦ . قليل من الفانيليا.

التحضير :ـ

١ . بعد أن يُغلى اللبن على النار مع إضافة السُكر والفانيليا؛ وبعد الغليان؛ يُوضع به أيضاً الأربع ورقات الجيلاتين؛ ويُقلب جيداً؛ ويُترك حتى يبرد؛ ثُم يُضاف إليه صفار البيض فقط.

٢ . أما البياض فيُضرب بالمضرب الكهربائي لمُدة ١٠ دقائق؛ ثُم يضاف الخليط السابق؛ ويُضاف أيضاً الكريم شانتيه إلى الخليط؛ وبعد الخلط الجيد لجميع المُكونات بالترتيب السابق تُوضع كميات منه بالأكواب المُفضلة للجميع؛ ثُم يُوضع بالثلاجة حتى يبرد؛ وبعد ذلك نقوم بالديكور اللازم حسب الرغبة (ويكون ذلك إما أن يكون بالشيكولاتة المبشورة؛ أو بالفواكة المسكرة).

كريمة الجناش

كريمة الجناش هي عبارة عن خليط من الشيكولاتة السادة يُضاف إليها اللبن الساخن وأيضاً قليل من الزُبد الطبيعي؛ كما تُستخدم في حشو الجاتوهات أو التورتات أو الكسوة الخارجية للتورتات وكثير من ديكور الحلويات.

المقادير :ـ

١ . ٥٠٠ جرام شيكولاتة خام. ٢ . ٢٠٠ جرام لبن.٣ . ٥٠ جرام زُبد طبيعي.

التحضير :ـ

١ . أولاً تُوضع الشيكولاتة في إناء جاف من الماء؛ ويوضع بداخل إناء آخر؛ وهو ما يُسمي بالحمام المائي؛ ويغلى اللبن على النار حتى الغليان.

٢ . يُضاف إليه الشيكولاتة بعد أن تسيح تماماً وتُرفع من على النار فوراً؛ ويُضاف إليه مقدار الزُبد؛ كما وتُترك بالثلاجة حتى تبرد؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

البابـاز

المقادير :ـ

١ . ٦٠٠ جرام دقيق. ٢ . ١٠٠ جرام زُبد طبيعي ٣ . ١٠٠ جرام سُكر بودرة. ٤ . خمس بيضات. ٦ . ١٠٠ جرام زبيب أبيض. ٧ . ١٠٠ جرام بُندق مفري. ٨ . ملعقة صغيرة خميرة جافة. ٩ . ماء لعجن الخليط. ١٠ . قليل من الفانيليا. ١١ . كيلو سُكر لعمل الشربات. ١٢ . ١٥٠٠ جرام ماء. ١٣ . عصير ليمونة. ١٤ . مقدار مناسب من الكريم شانتيه. ١٥ . فاكهة الموسم.

التحضير :ـ

١ . يخلط السُكر مع الزُبد بالمضرب الكهربائي حتى تُصبع هشة مثل الكريمة؛ وتُضاف الفانيليا؛ والبُندق؛ والزبيب؛ ثُم يُضاف البيض واحدة تلو

الأخرى.

٢ . يضاف الماء المذاب فيه الخميرة ويقلب جيداً.

٣ . يضاف الدقيق وهنا يكمل الخفق باليد الضرب بقوة.

٤ . يترك الخليط لمدة ساعة حتى يخمر العجين.

٥ . بعد ذلك يصب الخليط في صينية مقاس ٣٠ سم وتدهن بالسمن الخفيف وترش بالدقيق الخفيف أيضاً ويوجد بعد الصواني التي ليس بحاجة لدهنها وهى صواني التيفال.

٦ . يضرب العجين مرة أخرى قبل وضعه في الصينية ويترك لمدة ساعة أخرى.

٧ . بعد ذلك تطهى في فرن هادى لمدة نصف ساعة على درجة ١٨٠ ْ درجة.

٨ . بعد الطهي يعد الشربات في صينية أكبر حجماً من الأخرى ويضاف السكر +الماء + الليمونة بعد الغليان وتوضع بداخلها الكيكة بعد أن تخبز أثناء الغليان لمدة ١٠ دقائق.

٩ . بعد ذلك يصف الشربات الباقي وتوضع الكيكة بالثلاجة لمدة ساعتان.

١٠ . بعد ذلك تجمل بالكريم والفواكة الموسمية.

كيفية عمل ورد الديكور

. الورد هو أجمل هدية من الطبيعة أبدع الله عز وجل أجمل وأحسن الصورة وكثرة أشكالها.

. يوجد الكثير من المقادير لكيفية صناعة ورد الديكور وهذه هي طريقة من أسهل الأنواع عملاً وتشكيلاً.

المقادير :.

١ . ٢ كوب من النشا. ٢ . ١ كوب من السكر الناعم. ٣ . نصف كوب جيلي أحمر مغلي أو أبيض أو أصفر حسب نوعى الورد المراد عمله. ٤ . أسنس رائحة الورد المراد عمله.

التحضير :.

ملحوظة :.

. بخصوص الجيلي يوجد بالأسواق أكياس من الجيلى ومكتوب عليها طريقة التحضير مثلاً إضافة ٢ كوب من الماء.

. المغلي في هذه الحلة نضيف نصف كمية الماء فقط عند صناعة عجينة الورد هذا.

١ . يحضر إناء عميق ويوضع فيه كوب سكر وكوب من النشا والأسنس ويصب عليهم الجيلى الساخن ويتم التقليب.

٢ . يضاف إليها من النشا حتى تتماسك العجين ولا تلتصق في الأصابع.

٣ . بعد ذلك توضع في كيس من البلاستيك حتى لا تجف.

إذا أردنا مثلاً أن نصنع ورد بلدي

١ . يخضر قطعة من البلاستيك ويضع في وسطها خمس قطع من العجين ملفوفة على شكل كرة صغيرة جداً.

٢ . تغطى بقطعة البلاستيك الأخرى وبالإصبع الأكبر يضغط على إحدى

الأطراف للعجين حتى تنعم ويصبح أقل من الجانب الآخر سمكاً.

٣ . نأخذ قطعة أخرى ويتم عملها مثل الجزرة المقلوبة وتلصق بها ورق بجوار الأخرى.

٤ . ويتم تشكيل الورق مثل ورق الورد بأصابع اليد.

البرازق

البرازق من حلوى السمسم والفستق اللذيذ.

المقادير :ـ

١ . ١٠٠٠ جرام دقيق أبيض منخول. ٢ . ٥٠٠جرام سمن بلدي. ٣ . ٢٥٠ جرام سكر بودرة منخول. ٤ . قليل من الفانيليا. ٥ . ٢ بيضة. ٦ . ملعقة من البيكنج بودر. ٧ . ربع ٨ . ملعقة صغيرة من المستكة المطحونة والمحلب . ٩ . سمسم أبيض.

التحضير :ـ

١ . يدك السمن باليد حتى يصير لونه أبيض ويضاف إليه السكر ويتابع الدعك حتى يصير الخليط هشا كالكريمة.

٢ . يضاف الدقيق تدريجياً بعد نخله مع الاستمرار في الدعك بالأصابع حتى تتكون عجينة.

٣ . يضاف الفانيليا + والمحلب والمستكة والبيض.

٤ . تترك بالثلاجة لترتاح مدة ساعة وبعد تدعك باليد مرة أخرى وتقطع العجينة قطعاً متساوية بحجم البيضة.

٥ . ترق بين الكفين على شكل أقراص مستديرة ويوضع في الوسط قليل من الفستق ويرش على الحروف السمسم.

٦ . يضغط عليهم باليد حتى يلصق وترتب الأقراص في صينية وتدخل فرن حار مدة عشرة دقائق ويحمر سطحها.

الطهي :.

توضع في فرن ذو درجة حرارة ٢٠٠ درجة تقريباً حتى تكسب اللون الوردي من أسفلها.

أصابع زينب

إصبع زينب من الأصناف الشرقية المحببة للجميع.

المقادير :.

١ . ٤٠٠ جرام دقيق أبيض. ٢ . ٥٠ جرام دقيق سميط المخصص لعمل البسبوسة. ٣ . ١ ملعقة صغيرة خميرة جافة. ٤ . ١٠٠ جرام سمن بلدي أو زيت ذرة. ٥ . ٥٠ جرام جوز هند ناعم. ٦ . الشربات. ٧ . ١٠٠٠جرام سكر. ٨ . ٥٠٠ جرام ماء. ٩ . ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون.

التحضير :.

١ . يتم عمل الشربات بإضافة السكر +الماء في إناء عميق مع التقليب المستمر حتى تغلي ثم تضاف عصير الليمون ويترك الشربات حتى يبرد

تماماً.

٢ . يوضع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر وتترك في مكان دافئ.

٣ . يوضع الدقيق + الجوز هند + دقيق السميط في إناء عميق.

٤ . يتم وضع السمن في أناء آخر ويسخن على النار حتى يغلى ويضاف إلى إناء الدقيق المخلوط مع التقليب حتى يذاب السمن.

٥ . نهائياً وبعد تضاف الخميرة المذابة ويتم العجن حتى تلف جميع أجزاء الخليط.

٦ . تحضر مباشرة أم منخل سلك كبير أي غربال وتأخذ قطعة صغيرة من العجين بأطراف الأصابع وتمسح على المنخول أو الغربال ويلاحظ أثناء السحب أن قطعة العجين تلف إلى أعلى الأصابع.

٧ . تكرر العملية هذه حتى انتهاء العجين وتترك لمدة نصف ساعة حتى تتم عملية التخمير.

٨ . بعد يتم تسخين وعاء به زيت ويتم تحمير الأصابع مع التقليب.

٩ . بعد الحصول على اللون الذهبي المطلوب تصفى من الزيت وتوضع في الشربات لمدة ربع ساعة.

١٠ . بعد ذلك تصفى من الشربات وتقدم دافئة.

الكنافة النابلسية

الكنافة النابلسية من ألذ الأطباق الشرقية المحببة لدينا نحن الشرقيون.

المقادير :ـ

١ . ١٠٠ جرام سمن بلدي. ٢ . ٥٠٠ جرام كنافة شعر طازجة. ٣ . ٥٠٠ جرام قشدة حليب طازجة. ٤ . ١٠٠ جرام فسدق مفري و محمص. ٥ . ٢٥٠ جرام شربات معقود.

التحضير :ـ

١ . يوضع السمن في وعاء عميق على النار ثم يضاف إليه الكنافة ويقلب تقليب دائم حتى تحمر الكنافة ونحذر من أن تحرق.

٢ . توضع داخل مصفاة حتى تتخلص من السمن الزاد إن وجد.

٣ . يضاف عليها الشربات المعقود ويقلب جيداً.

الديكور :ـ

١ . تقسم كمية الكنافة إلى نصفين يوضع النصف الأول في طبق مناسب للكمية ويفرد عليها القشدة بالتساوي ثم يفرد النصف الثاني.

٢ . يرش عليها الفسدق المغرى وقليل من الشربات المتبقي.

وتقدم بالهناء والشفاء.

السويسرول

السويسرول حلقات من الحلوى الجاتوه محشو بالمربة أو الشيكولاتة تقدم مع الشاي أو أي مشروب.

المقادير :ـ

١ . ٤ بيضات. ٢ . نصف كوب سكر. ٣ . ثلاثة أو أربع أكواب من الدقيق. ٤ . ملعقة من الزبده. ٥ . مربة أو كريمة أو كريم جناش للحشو.

التحضير :.

١ . يفصل صفار البيض عن بياضه.

٢ . يخفق الصفار مع السكر حتى يميل لونه إلى البياض.

٣ . يخفق بياض البيض حتى يصير هشاً.

٤ . ينخل الدقيق ويضاف تدريجياً وعلى دفعات إلى بياض البيض.

٥ . يوضع في كل دفعة قليل من الدقيق وقليل من بياض البيض.

٦ . يخفق المزيج جيداً ثم تكرر العملية حتى تنتهي كمية الدقيق وبياض البيض.

٧ . تدهن صينية مقاس ٢٥ ×٢٥ سم تقريباً بالزبده.

٨ . توضع فوقها ورقة من ورق الشمع أو ورق الزبده.

٩ . تدهن الورقة أيضاً بالزبده ويصب فوقها الخليط على أن يكون سمك الخليط ١سم تقريباً.

١٠ . يوضع القالب في فرن متوسط الحرارة أي ٢٠٠ درجة مئوية لمدة عشر دقائق أو ربع ساعة حتى يحمر السطح.

١١ . تبل قطعة من القماش بالماء وتعصر جيداً ويقلب عليها السويسرول وينزع الورق منه.

١٢ . يفرد عليه الكريم أو المربة حسب الرغبة.

١٣ . يلف السويسرول على شكل إسطوانة وتلف بورقة وتترك لمدة ٣

ساعات بالثلاجة.

١٤ . يقطع إلى حلقات بسمك ٢ سم تقريباً أو حسب الرغبة.

الشيكولاتة الخام

المقادير :.

١ . ٧٥٠٠ جرام بديل زبدة الكاكاو. ٢ . ٢٥٠٠ جرام زبد كاكاو. ٣ . ١٤٥٠٠ جرام سكر بودرة. ٤ . ٤٥٠٠ جرام كاكاو ساده. ٥ . ٢٠٠٠ جرام لبن بودرة ٥ . ١٠٠ جرام لستين. ٦ . ١٠ جرام نسكافية

التحضير :.

١ . تخلط المقادير لمدة ٥ ساعات أو أكثر في المضرب الخاص بها .

٢ . بعد ذلك تصفى.

كيك إسفنجي : .

الكيك الإسفنجي وهو من أهم العناصر في عمل التورت أو الجاتوه والسويسرول.

المقادير :.

١ . ٢٥٠ جرام سكر خشن. ٢ . ٢٥٠ جرام دقيق أبيض. ٣ . عدد ٨ بيضات. ٤ . قليل من البكينج بودر. ٥ . قليل من الفانيليا. ٦ . ٥٠ جرام كاكاو ساده. ٧ . قالب مدور مقاس ٣٠ سم أو قالب مربع مقاس ٢٠ ×٣٠ سم.

التحضير :.

١ . يوضع البيض والسكر في إناء عميق يضرب بالمضرب الكهربائي لمدة ١٥ دقيقة.

٢ . ينخل الدقيق و الفانيليا والبيكنج بودر ومقدار الكاكاو إذا كانت الرغبة الحصول على تورتة شيكولاتة يفصل المضرب ويقلب خليط الدقيق مع البيض بملعقة خشب.

٣ . ويقلب بهدوء شديد حرصاً على كمية الهواء الموجودة بالبيض.

٤ . يدهن القلب بالسمن خفيف جداً.

الطهي :.

١ . تخبز في فرن متوسط الحرارة أي ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.

٢ . يختبر التسوية عن طريق وضع سكين نظيف في وسط الكيكة إذا خرجت نظيفة فهو دليل على نضج الكيك.

٣ . بعد ذلك تقلب على منخل سلك أو أي نوع من الشبك حتى تبرد.

خليط لذيذ من الجوز هند

المقادير :.

١ . ٣٠٠ جرام جوز هند ناعم. ٢ . ٣٠٠ جرام أبيض بيض. ٣ . ٢٠٠ جرام سكر بودرة. ٤ . ٣٠ جرام زبدة. ٥ . قليل من الفانيليا.

التحضير :.

١ . يوضع السكر وبياض البيض في وعاء عميق على النار هادئة جداً مع

التقليب الدائم.

٢ . يضاف الزبد وباقي المقادير مع التقلب المستمر.

٣ . يوضع الخليط في كيس المخصص للتقطيع.

٤ . تقطع قطعة صغيرة مثل الورد في قالب مدهون بقليل من الزيت.

الطهي :ـ

. تخبز في فرن عالي الحرارة درجة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة وتقدم بعد ذلك ويحفظ الباقي منها داخل كيس حفظ بلاستيك.

بسكويت باللوز

المقادير :ـ



١ . ربع كوب من السكر . ٢ . ثلث كوب من الطحين ٣ . ثلث كوب من جيليه الفريز أو الكرز . ٤ . ربع ملعقة صغيرة من خواص اللوز. ٥ . ربع كوب من اللوز المطحون.

٦ . بياض بيضة. ٧ . سكر ناعم.

التحضير :ـ

١ . يخفق الزبد والسكر وخواص اللوز جيداً بالمضرب الكهربائي.

٢ . يضاف اللوز المطحون والطحين تدريجياً.

٣ . يحرك جيداًُ.

٤ . يخفق بياض البيضة حتى يصبح كثيفاً.

٥ . يضاف إلى العجينة تدريجياً.

٦ . تدهن صينية الفرن بالزبد.

٧ . يأخذ مقدار ملعقة صغيرة من العجينة وتوضع في الصينية على شكل دائرة.

٨ . نترك مقدار ٥ سم بين الدوائر.

٩ . يخبز في فرن متوسط الحرارة مدة ٦ دقائق أو حتى يصبح لون البسكويت ذهبياً .

١٠ . نضع البسكويت فوق منصب حتى يبرد.

١١ . نضع قليلاً من الجيليه على طبقة من البسكويت؛ ثم نضع فوقه طبقة ثانية.

١٢ . يزن الوجه بالسكر الناعم.

كيكة النعناع

المقادير :ـ

١ . ٢ وثلاثة أرباع كوب دقيق. ٢ . كوب ونصف سكر. ٣ . نصف كوب سمن. ٤ . ٣بيضات. ٥ . كوب حليب دافىء. ٦ . ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر. ٧ . رشة ملح. ٨ . ملعقة صغيرة روح النعناع. ٩ . ٢٥٠ جرام شيكولاتة

مذابة . ١٠ . فستق مطحون للتزيين.

التحضير :ـ

١ . يدهن قالب كيك دائري بالزبده ورشه بالدقيق.

٢ . يسخن الفرن لدرجة حرارة ١٩٠ درجة.

٣ . يخفق السمن مع السكر حتى يتكون خليط متجانس مثل الكريمة.

٤ . ينخل الدقيق والبيكنج بودر والملح.

٥ . ثم نضيف له خليط السكر ويقلب جيداً .

٦ . نضيف البيض إلى العجينة بالتدريج الواحدة تلو الأخرى حتى يتجانس الخليط.

٧ . ثم نضيف الحليب وروح النعناع ونقلب جيداً حتى تتكون عجينة ناعمة.

٨ . نسكب خليط الكيك إلى القالب المعد سابقاً وندخله الفرن لمدة ٥٠ دقيقة .

٩ . نخرج الكيكة من الفرن وندعها تبرد تمام ثم نزينها بالشيكولاتة.

١٠ . نرش عليها فستق مطحون .

الكنافة

المكونات :ـ

١ . جرام سمن بلدي. ٢ . ٥٠٠ جرام كنافة شعر طازجة. ٣ . ٥٠٠ جرام قشدة حليب طازجة. ٤ . ١٠٠ جرام فستق مفري و محمص. ٥ . ٢٥٠ جرام

شربات معقود.

التحضير :ـ

١ . يوضع السمن في وعاء عميق على النار.

٢ . ثم يضاف إليه الكنافة ويقلب تقليب دائم حتى تحمر الكنافة و نحذر من أن تحرق.

٣ . يضاف عليها الشربات المعقود ويقلب جيداً.

٤ . تقسم كمية الكنافة إلى نصفين يوضع النصف الأول في طبق مناسب للكمية ويفرد عليها القشدة بالتساوي ثم يفرد النصف الثاني ثم يرش عليها الفستق المغرى وقليل من الشربات المتبقي.

المهلبية

المقادير :ـ

١ . ٦ أكواب حليب. ٢ . كوب سكر. ٣ . كوب نشا. ٤ . نصف كوب ماء. ٥ . ربع كوب ماء زهر. ٦ . مستكة عربية. ٧ . نصف كوب فستق حلبي مفروم . ٨ . نصف كوب مربى البرتقال.

. يقدم لـ ٨أشخاص.

. مدة الإعداد ٣٠ دقيقة .

التحضير :ـ

١ . يذاب النشا في كوب الماء.

٢ . يصفي ونضعه في قدر.

٣ . ثم نضيف الحليب إلى النشا.

٤ . نضع القدر على النار.

٥ . نحرك المزيج بملعقة خشبية حتى يبدأ الحليب بالغليان ثم نتركه على النار لمدة ٢٠ دقيقة مع التحريك المستمر.

٦ . نضيف السكر إلى المهلبية ونتابع التحريك.

٧ . نطحن حبات المستكة مع ملعقة سكر ثم نضيف المزيج إلى المهلبية ونتركها على النار لمدة ٥ دقائق .

٨ . نضيف ماء الزهر ونرفع القدر عن النار؛ ثم نحرك المهلبية ونسكبها في أطباق صغيرة.

٩ . نزين الأطباق بالفستق الحلبي ومربى البرتقال وندخلها البراد حتى تجمد .

قشدة مثلجة بالفراولة

المقادير :ـ

١. ١٠٠ جرام من الفراولة. ٢ .٤ ملاعق كبار مملوءة بالسكر ٣ . بيضة واحدة. ٤ . كيس من السكر المعطر بالفانيلا. ٥ . ملعقة كبيرة من عصير البرتقال. ٦ . ملعقة صغيرة من عصير الليمون الحامض. ٧ . علبة كبيرة من الحليب المركز الخالي من السكر (تقريباً ٤٠٠جرام).

التحضير :ـ

١ . تغسل الفراولة جيداًً ثم تنشف جيداً من الماء العالق به.

٢ . تطحن الفراولة ويضاف إلى مطحون الفراولة البيضة المخفوقة جيداً مع السكر .

٣ . يخلط هذا الخليط شيئاً فشيئاً مع الحليب المركز البارد والسكر المعطر بالفانيلا وعصير البرتقال وعصير الليمون الحامض.

٤ . يخلط الكل جيداً ويفرغ في قالب التجميد.

٥ . يترك في الفريزر ثلاث ساعات تقريباً.

٦ . تخرج القشدة من الفريزر بعد ١٠ دقائق على الأقل.

أصابع الشيكولاتة المثلّجة

المقادير :۔

١ . ٣٠٠ جرام أو ٦٠ قطعة من بسكويت الشاي المطحون . ٢ . علبة ٣٩٧ جرام من حليب المكثف المحلّى ٣ . علبة ١٧٠ جرام من قشطة. ٤ . ٤ ملاعق كبيرة من مسحوق الشيكولاتة "نسكويك ". ٥ . كوب أو ١٥٠ جرام من اللوز المحمّص والمفروم فرماً ناعماً. ٦. شيكولاتة للطهي مذوّبة.

التحضير :۔

١ . في وعاء كبير؛ يُمزج البسكويت المطحون؛ مع حليب المكثف المحلّى؛ وقشطة؛ ومسحوق الشيكولاتة "نسكويك"؛ واللوز المحمّص وتُخلط المكوّنات جيداً .

٢ . يُشكّل مزيج الشيكولاتة والبسكويت على شكل أصابع صغيرة حول أعواد

خشبية.

٣ . ثمّ تُترك في الثلاجة لمدة ساعة .

٤ . يُغمّس كلّ من أصابع الشيكولاتة في الشيكولاتة المذوّبة ثمّ توضع من جديد في الثلاجة لمدة ساعة قبل تقديمها.

٥ . ثم تُرتّب كلها على صينية ثم توضع في الثلاجة .

خبز بالحليب والتوت

المقادير :ـ

١ . ٢٠٠ ملي لتر من الحليب.٢ . ٦٠جراماً من السكر. ٣ . ١٥جراماً من خميرة البيرة ٤ .٥٠٠ جرام من الدقيق. ٥ . ملعقة صغيرة من الملح. ٦ . ملعقتان صغيرتان من البهارات المشكلّة. ٧ . ملعقة ونصف ملعقة من القرفة المهروسة. ٨ .٦٠ جراماً من الزبده. ٩ . بيضة مخفوقة. ١٠ . ١٢٥ جراماً من التوت البري. ١١ .٣٠ جراماً من برش الليمون والبرتقال.

لإعداد الكريما :ـ

١ . ٣ ملاعق من الدقيق. ٢ . ٣ ملاعق من الحليب. ٣ . ملعقة صغيرة من الزيت.

لدهن السطح :ـ

١ . ٣ ملاعق من الحليب. ٢ . ٣ ملاعق من السكر.

التحضير :ـ

١ . يسخن الحليب قليلاً على النار.

٢ . نضيف ملعقة صغيرة من السكر.

٣ . نضيف خميرة البيرة وندع المزيج في مكانٍ دافئ خلال ١٠ . ١٥دقيقة .

٤ . في الوقت نفسه؛ نضع الطحين والملح والبهارات والسكر في الخلاط الكهربائي؛ ونضيف الزبده.

٥ . نصنع فجوة في الوسط ونسكب المزيج فيها.

٦ . يخفق قليلاً؛ وإذا لاحظت أن العجينة ما تزال جافة؛ نضيف القليل من الحليب أو الماء الساخن .

٧ . ندعك العجينة خلال ٥ دقائق؛ وعندما تصبح طرية ومطاطة؛ نمددها في وعاء مدهون بالزيت وندعها ترفخ خلال ساعتين في مكان دافىء.

٨ . بعد ذلك؛ نضع العجينة على مساحة مستوية مغطاة بالطحين؛ ندعكها ثم نضيف التوت البري وبرش الليمون والبرتقال .

٩ . نقسم العجينة إلى ١٢ قطعة ونصقل كل واحدة على شكل قطعة خبز كرويّة.

١٠ . نضع هذه القطع بين ورقتين خاصتين بالخَبز؛ في مكان دافئ لترفخ ثانيةً؛ وذلك خلال ٢٠ دقيقة تقريباً.

فطيرة التفاح

المقادير :ـ

١ . كوب ونصف دقيق. ٢ . قطعة زبدة. ٣ . نصف كوب سكر. ٤ ٣ قطع تفاح مبشور. ٥ . قرفة. ٦ ٢/١ كيلو سكر. ٧ . ١٠ قطع جبنة. ٨ . بيضة. ٩ . علبة قشطة. ١٠ . ٢/١ كيلو لوز.

التحضير :.

١ . تعجن العجينة و يلبس بها قالب الفطائر القعر والجوانب مقاس ٢٠ .

٢ . توزع عليها ٣ قطع تفاح مبشور.

٣ . يرش القليل من القرفة.

٤ . نضع في الخلاط نصف كوب سكر و١٠ قطع من الجبنة وبيضة وعلبة قشطة ونخلطها ونسكبها على مهل على التفاح.

٥ . ننثر عليها من الأعلى نصف كوب لوز يفضل المبشور رقائق أو مجروش خشن.

٦ . يرش ملعقة طعام قرفة مطحونة.

٧ . تترك في الفرن حتى تنضج من الأسفل ثم نحمرها من الأعلى.

تشيز كيك بالفراولة

. وقت التحضير ٢٠ دقيقة.

. وقت الطهي ٤٥ دقيقة.

. تكفى ٥ أشخاص.

المقادير :.

١ . ١ كوب بسكوت؛ فانيليا. ٢ ٤ بيضات. ٣ . ٣ أكواب فراولة؛ مقطعة أنصاف. ٤ . ٣ ملاعق كبيرة زبد؛ مذابة. ٥ ١ عبوة جبنة بالكريمة؛ (٨ مربعات). ٦ ٢ ملعقة كبيرة دقيق. ٧ .١ ملعقة كبيرة نشا. ٨ . ٢/١ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا. ٩ .١كوب زبادي. ١٠ .١ كوب سكر. ١١ .١ عبوة جيلي؛ أناناس أو ليمون بودرة.

التحضير :-

١ . يسخن الفرن إلى درجة ١٩٠ مئوية.

٢ . تدهن صينية ذات الجوانب المتحركة بالزبد .

٣ . يفرم البسكويت في الكبة أو يدق بالهون حتى يصبح ناعم .

٤ . تضاف الزبده المذابة وملعقتين سكر وتفرم مرة أخرى في الكبة أو تفرك باليدين.

٥ . يوضع المزيج في قاع الصينية ويضغط عليه باليدين حتى يتماسك .

٦ . تترك في الفريزر لمدة نصف ساعة.

٧ . يمزج الزبادي والدقيق والنشا في وعاء كبير.

٨ . تضاف مربعات الجبن ويضرب المزيج بمضرب البيض حتى يصبح المزيج ناعم.

٩ . يضاف السكر المتبقي والفانيليا والجيلى.

١٠ . يضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الضرب حتى يتجانس المزيج.

١١ . يسكب المزيج فوق البسكويت في الصينية.

١٢ . تدخل الصينية الفرن لمدة ٥٠ دقيقة إلى ساعة.

١٣ . تخرج من الفرن وتترك لتبرد لمدة ١٥ دقيقة.

١٤ . تحفظ في الثلاجة لمدة ساعة.

١٥ . تخرج التشيز كيك من الثلاجة و ترص الفراولة على سطحها.

١٦ . تحفظ في الثلاجة حتى التقديم .

اللفائف الحلوة المحشية

. وقت التحضير ٣٠ دقيقة.

. وقت الطهي ١٠ دقيقة.

. تكفى ٥ أشخاص.

المقادير :.

١ . ٢/١ عبوة توست. ٢ .٢/١ كيلو جرام لبن. ٣ . زيت نباتي. ٤. ٢٥٠ جرام جبنة. ٥ . ٣ ملاعق كبيرة سكر. ٦. ١ كوب شربات؛ قطر.

التحضير :.

١ . يخلط الجبن والسكر في طبق ويوضع اللبن في وعاء.

٢ . تقطع حروف التوست ثم يغمس في اللبن.

٣ . يضغط علي التوست بين اليدين للتخلص من اللبن الزائد.

٤ . توضع كل قطعة توست على طبق مسطح.

٥ . توضع ملعقة من خليط الجبن على الطرف ثم يلف التوست ليصبح على شكل أصابع.

٦ . يضغط على الأحرف لتلتصق.

٧ . تكرر نفس العملية مع بقية التوست.

٨ . يسخن الزيت في إناء عميق على نار عالية.

٩ . تحمر لفائف التوست حتى تصبح ذهبية اللون.

١٠ . ترفع اللفائف من الزيت ثم تغمس مباشرة في الشربات البارد.

١١ . ترفع اللفائف و توضع في مصفاة للتخلص من الشربات الزائد.

القرع العسلي

. وقت الطهي ١٢٠ دقيقة الكمية.

. تكفى ٦أشخاص.

المقادير :.

١ . حبة قرع عسلي. ٢ . ٤ كوب لبن. ٣ . ٢ ملعقة كبيرة زبد. ٤ . ٢/٣ كوب مكسرات. ٥ . ٣ ملعقة كبيرة دقيق. ٦ . ٣ كوب سكر. ٧ . ١/٣ كوب زبيب.

التحضير :.

١ . تنزع القشرة من على القرع (مثل البطيخ) ويقطع إلى قطع كبيرة ثم

يوضع في إناء عميق.

٢ . يضاف السكر ثم يوضع على نار هادئة حتى ينضج (حوالي ساعتان).

٣ . ترفع قطع القرع من الإناء ويترك السكر والسائل فيه.

٤ . يهرس القرع جيداً ويوضع في صينية للفرن.

٥ . يضاف الزبيب والمكسرات فوقه.

٦ . يذوب الزبد في طاسة على إناء متوسط.

٧ . يضاف الدقيق ويقلب جيداً حتى يصبح متجانس.

٨ . يضاف اللبن مع الخفق المستمر حتى لا يكون كتل.

٩ . يضاف خليط السكر ويغلي لمدة ٣ .٤ دقيقة.

١٠ . يرفع عن النار ثم يضاف إلى القرع في الصينية.

١١ . يسكب البشاميل فوقه.

١٢ . يسخن الفرن إلى درجة ٢٠٠ مئوية.

١٣ . توضع صينية القرع في الفرن لمدة ٣٠ .٤٠ دقيقة حتى يصبح سطحها ذهبي.

١٤ . تقدم ساخنة.

١٥ . من الممكن إضافة بعض المكسرات على السطح عند التقديم.

كيكة الزبـادي

ـ وقت الطهي ٣٠ دقيقة الكمية.

ـ تكفى ٨ أشخاص.

المقادير :ـ

١ ـ عبوة زبادي. ٢ ـ ١/٢ ١ كوب دقيق. ٣ ـ ٢ كوب سكر. ٤ ـ ١/٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون. ٥ ـ ٤ بيض. ٦ .١ فانيليا. ٧ ـ ١ ملعقة كبيرة بكينج بودر. ٨ ـ ١/٢ ملعقة التحضير :ـ

١ ـ يذوب ١٢/١ كوب سكر مع ١/٢ ٢ كوب من الماء في إناء على نار متوسطة

٢ ـ يقلب حتى يغلى

٣ ـ يضاف عصير الليمون ويترك على النار لمدة دقيقه ثم يرفع ويترك ليبرد.

٤ ـ يضرب البيض جيداً مع الفانيليا في وعاء.

٥ ـ يضاف الدقيق إلى البكينج بودر ويوضعا في وعاء آخر.

٦ ـ يضاف كوب سكر إلى الزبادي في وعاء كبير ويقلب جيداً .

٧ ـ يضاف قليل من مزيج البيض ويخفق جيداً ثم قليل من مزيج الدقيق.

٨ ـ تستمر عملية إضافة البيض والدقيق بالتناوب حتى تنتهي كل الكميه.

٩ ـ يقلب جيداً بملعقة خشبية حتى يتجانس بالكامل .

١٠ ـ تدهن صينية للفرن (٢٦ ـ ٢٨ سم) بالزبد أو السمن؛ يسخن الفرن إلي درجة ٢٠٠مئوية؛ يسكب مزيج الكيكة في الصينية وتدخل الفرن لمدة حوالي ٣٠ دقيقة أو حتى تغرس فيها سكين وتخرج نظيفة .

١١ . تخرج الكيكة من الفرن ويخرم سطحها باستخدام الشوكة .

١٢ . يضاف مزيج السكر حتى تتشرب به الكيكة.

جاتو شوكو كولا

المقادير :.

١ . كوب ونص سكر. ٢ . ثلاثة أرباع كوب زبدة. ٣ . بيضتان. ٤ . ملعقتان طعام ٥ . مسحوق الكاكاو. ٦ . ملعقة صغيرة فانيليا. ٧ . نصف كوب حليب حامض (نصف كوب حليب مخلوط مع ملعقة طعام عصير ليمون حامض) . ٨ . ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا. ٩ .كوبان و نصف دقيق لجميع الاستعمالات. ١٠ .كوب من مشروب الكولا (المخصص للحمية) .

التحضير :.

١. يخلط السكر مع الزبده في وعاء كبير لمدة دقيقة واحدة بواسطة الخفاقة الكهربائية ثم يضاف البيض ويتابع الخفق حتى يختلط المزيج جيداً.

٢ . تضاف ملعقتا طعام من مسحوق الكاكاو إضافة إلى الفانيليا وتخلط المكونات حتى تمتزج تماماً.

٣ . يخلط الحليب الحامض مع بيكربونات الصودا في وعاء صغير.

٤ . ثم يضاف الخليط إلى المزيج السابق ويخفق الاثنان معاً حتى يمتزجان.

٥ . يضاف الدقيق إلى الخليط بالتناوب مع كوب من الكولا مع ضرورة البدء والانتهاء بالدقيق على أن يخفق المزيج جيداً بعد كل إضافة.

٦ . ثم يسكب المزيج في صينية خبز مدهونة بقليل من الزيت وقليل من الطحين

ويخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهيت لمدة ٣٠ إلى٣٥ دقيقة حتى يبدأ الجاتوه بالتراجع عن حواف الصينية؛ لكن يجب عدم الإفراط في خبز الجاتوه.

٧ . يترك الجاتوه ليبرد مدة عشر دقائق ثم يقلب فوق رف سلكي و يترك ليبرد تماماً (ليس في الثلاجة)؛ ثم يوضع في صينية التقديم.

البسبوسة بالقشدة

ـ وقت التحضير ٣٠ دقيقة.

ـ وقت الطهي ٣٠ دقيقة.

ـ الكمية تكفى ٨ أشخاص.

المقادير :ـ

١ ـ ٣ أكواب دقيق سميد. ٢ .١ عبوة زبادي. ٣ ـ ١/٤ كيلو جرام قشطة. ٤ ـ ٤ ملاعق كبيرة سمن بلدي. ٥ ـ ١ ملعقة كبيرة بكينج بودر. ٦ ـ ١ ملعقة كبيرة بيكربونات الصودا. ٧ ـ ١ كوب سكر. ٨ ـ ١ كوب شربات؛ قطر.

التحضير :ـ

١ ـ يخلط الدقيق السميد والسكر والزبادي والسمن والبيكنج بودر والبيكربونات في وعاء متوسط.

٢ ـ يمزج الخليط جيداً باليد لصنع عجينة البسبوسة.

٣ ـ تدهن صينية مستديرة للفرن بالسمن.

٤ ـ تبسط نصف كمية عجينة البسبوسة في الصينية وتسوى باليد مكونة طبقة رقيقة.

٥ ـ تضاف القشدة وتبسط فوق طبقة البسبوسة بعيدة عن حواف الصينية.

٦ ـ تضاف الكمية المتبقية من عجينة البسبوسة وتبسط ولا يضغط عليها.

٧ . يسخن الفرن إلى درجة حرارة (٢٠٠ . ٢١٠ مئوية) .

٨ . توضع الصينية في الفرن لمدة ١٥ . ٢٠ دقيقة.

٩ . عندما تتحول حواف الصينية إلي اللون البني الذهبي تشعل الشواية حتى يصبح السطح لونه ذهبي.

١٠ . فور خروج الصينية من الفرن يصب فوقها الشربات البارد وتترك لتبرد.

١١ . يوضع طبق تقديم كبير فوق الصينية وتقلب الصينية في الطبق.

١٢ . يمكن أيضاً تقديم البسبوسة في نفس الصينية حتى لا تتشقق أثناء قلبها.

البقلاوة المحشية باللوز والجوز

المقادير :.

١ . ١٨ طبقة من عجينة البقلاوة الجاهزة (الفيلو). ٢ . مائة وخمسة وعشرون جرام زبدة (تذوب). ٣ . مائة وخمسة وعشرون جرام سمن نباتي (يذوب). ٤ . ملعقة ماء.

(خليط المكسرات) :.

١ . كوب ونصف الكوب من اللوز المقشر؛ يحمص ويدق. ٢ . كوب ونصف الكوب من لب الجوز؛ يدق. ٣ . ملعقة سكر كاسترد. ٤ . نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.

(الشراب الحلو) :.

١ . كوبان من سكر الكاستردِ. ٢ . كوب ماء. ٣ . ساق قرفة. ٤ . ملعقة

عسل. ٥ ـ نصف ملعقة صغيرة من مبشور قشر الليمون. ٦ ـ قرنان من القرنفل.

التحضير :ـ

١ ـ يدهن باطن صينية فرن مربعة (١٩ سم) بالسمن.

٢ ـ تقطع الطبقات بقدر حجم الصينية ثم تضاف ثلاث طبقات وتطلي بخليط الزبده والسمن ثم ينثر فوقها خمس كمية خليط المكسرات وتوضع فوقها ثلاث طبقات أخرى فالزبده والسمن والمكسرات ثم بطبقة ثلاثية عليا مطلية بالسمن والزبده ثم باستخدام سكين المعجنات تقطع البقلاوة بالشكل المطلوب في الصينية ثم ترش بقليل من الماء وتخبز في فرن معتدل لنصف ساعة ثم تقلل الحرارة وتخبز لعشر دقائق حتى تتحمص جيداً ثم تخرج ليسكب فوقها الشراب الحلو (الفطر) الحار ثم تترك لتبرد قبل تقديمها منثوراً فوقها قليل من الجوز المفروم.

٣ ـ لعمل خليط المكسرات؛ توضع جميع مقاديره في وعاء وتخلط جيداً.

٤ ـ لعمل الشراب الحلو (القطر)؛ توضع كل المقادير الخاصة به في قِدر وتحرك على النار لتسخن ولكن على ألا تغلي حتى تذوب السكر ثم تغلي من دون أن تغطي ولا تحرك لحوالي أربع دقائق أو حتى بتكاثف الفطر قليلاً ليستخدم بعد تصفيته.

الفطائر الذهبية بالعسل والسمسم

المقادير :ـ

١ ـ ملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة. ٢ ـ نصف ملعقة صغيرة من سكر الكاسترد. ٣ ـ كوب ونصف الكوب من الطحين. ٤ ـ كمية زيت كافية للقلي العميق. ٥ ـ كوبان من العسل. ٦ ـ ملعقتان من بذور السمسم (تحمصان). ٧ ـ ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة.

التحضير :ـ

١ ـ تخلط الخميرة مع السكر في وعاء صغير مع ملعقتين من الطحين ثم يضاف ويخفق الماء ويغطى الوعاء ويترك في مكان دافئ لحوالي ربع ساعة أو حتى يرغو الخليط.

٢ ـ يضاف ويخفق باقي الطحين مع خليط الخميرة في وعاء كبير ثم يضاف السمسم ويخفق ويغطي الخليط المتكون ويترك في مكان دافئ لحوالي الساعة أو حتى يتضاعف حجمه وتظهر فقاعات على سطحه.

٣ ـ يؤخذ مقدار ملعقة حتى حافتها ويسكب في الزيت الساخن ثم بعد أن يصبح لون الفطيرة ذهبياً تخرج وتوضع في وعاء ويسخن العسل في الوعاء وينثر فوقها قليل من السمسم المحمص لتقدم ساخنة أو دافئة.

حلوي الشوفان باللوز والقرفة

المقادير :ـ

١ ـ مائة وخمسة وعشرون جرام زبدة. ٢ ـ كوب من نخالة الشوفان. ٣ ـ كوبان ونصف الكوب من الماء. ٤ ـ ملعقتان من اللوز المقشر والمفروم. ٥ ـ كوب سكر كاسترد. ٦ ـ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة.

التحضير :-

١ . تسخن الزبده في قِدر متوسط ويضاف الشوفان واللوز ويحركان باستمرار لحوالي خمس دقائق أو حتى يكتسب الشوفان قليلاً من اللون البني ليخرج عند ذلك من القِدر.

٢ . يخلط الماء والسكر في قِدر ويحركان على النار مع الحذر من عدم الغليان حتى يذوب السكر فيغلي الخليط ثم تقلل الحرارة ويترك من دون أن يحرك خمس دقائق وبالتدريج يضاف ويخفق ويحرك الشراب الساخن في خليط الشوفان ثم تضاف القرفة وتحرك الحلوى فوق نار هادئة حتى تصبح طرية وتصدر فقاعات ثم تحرك لدقيقتين.

٣ . تخرج الحلوى وتغطى بعد وضع قطعة قماش تحت الغطاء وتترك ربع ساعة.

٤ . يُزيت قعر قالب معجنات دائري بقطر ٢٠سم ثم يبطن بورق الشواء ويسوى سطح الحلوى وتوضع في فرن معتدل الحرارة لمدة ١٥ دقيقة ثم تقلب فوق شبكة الفرن المعدنية وتنقل منها إلى صحن تقديم مناسب وتقطع مثلثات وينثر فوقها من الوسط قليل من فلقات اللوز.

بودنج اللوز والحليب

المقادير :-

١ . كوب سكر. ٢ . صفار ثماني بيضات. ٣ . ثلث كوب نشا. ٤ . خمسة أكواب من اللوز المطحون. ٥ . ملعقة من مسحوق الفانيليا. ٦ . رشة جوز طيب مطحون.

خلطة التغطية : .

١ . نصف كوب سكر. ٢ . ثلاثون جراماً زبدة.

التحضير :.

١ . يوضع السكر وصفار البيض في وعاء زجاجي كبير ويخفقان حتى يتجانسا ويصبح الخليط كالكريمة.

٢ . يخلط النشا مع نصف كوب من الحليب؛ ثم يخفق باقي الحليب باللوز المطحون وخليط النشا والفانيليا والقرفة وخليط البيض خفقاً جيداً ثم يفرغ الخليط في قِدر كبير ويطهى بتحريكه المتواصل على نار هادئة حتى يغلي الخليط ويتكاثف.

٣ . يفرغ الخليط في قالب حراري عميق قليلاً ويغطي ورق الشواء ويترك بالبراد حتى يتصلب ويرش بالسكر وتنقط فوقه الزبده ثم تسخن سكين المعجنات إلى أقصى حرارة ممكنة لتمرر على سطح البودنج حتى يتكرمل السكر ليقدم مزيناً بشرائح من الفواكه المتوافرة.

بودنج المانجو

المقادير :.

١ . صفار أربع بيضات. ٢ . ساق قرفة. ٣ . ستة أكواب حليب. ٤ . كوبان من السكر. ٥ . ثلاث حبات ناضجة من المانجو؛ تقشر وتهرس. ٦ . ثلاثة أربا ع كوب من اللوز المطحون.

التحضير :ـ

١ . يوضع البيض في وعاء زجاجي كبير ويخفق حتى يرغو ويتصلب ويترك جانباً.

٢ . يوضع الحليب والقرفة في قِدر متوسط ويسخن الحليب على نار معتدلة حتى يغلي فيزاح القِدر عن النار ويترك عشر دقائق ثم نستخرج القرفة منه.

٣ . يضاف ويحرك السكر ثم تعاد القدر على نار معتدلة ويحرك الخليط حتى يذوب السكر ثم تزاح القدر ليؤخذ قليل من الحليب ويخفق مع البيض المخفوق ثم يضاف الخليط المتكون إلى الحليب في القدر ويخفق معه حتى يتجانسا ويعاد القِدر للنار ويحرك الخليط باستمرار حتى يتكاثف فيزاح القِدر عن النار ليضاف ويخفق معه اللوز والمانجو جيداً ثم يوزع البودنج بين صحون تقديم عميقة بعض الشئ وتوضع في البراد حتى تبرد تماماً لتقدم منثوراً فوقها قليل من خليط اللوز المفروم والسكر والقرفة.

لقيمات الجوز بالعسل

المقادير :ـ

١ . ملعقتان صغيرتان من مسحوق الخميرة. ٢ . كوب حليب دافئ. ٣ . ملعقتان من السكر الكاسترد. ٤ . بيضة تخفق قليلاً. ٥ . كوبان من الطحين. ٦ . كمية زيت نباتي كافية للقلي العميق. ٧ . ثلثا كوب عسل. ٨ . ربع ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة. ٩ . ربع كوب من لب الجوز المفروم.

التحضير :ـ

١ . تخلط الخميرة مع الحليب والسكر والبيض والزبده في وعاء زجاجي كبير وتخفق جميعها جيداً ثم بالتدريج يضاف ويخفق معها الطحين بعد نخله حتى تتكون لدينا عجينة طرية.

٢ . يغطي الوعاء ويترك في مكان دافئ لساعة وربع الساعة حتى يتضاعف حجمه وتتكون فقاعات في أعلاه ثم تخفق معه الزبده حتى تتجانس وتصبح العجينة طرية.

٣ . يؤخذ مقدار ملعقة مملوءة من العجينة وتلقي بالزيت الساخن وتقلب فيه حتى تصبح ذهبية اللون لتخرج وتجفف على ورق المطبخ.

٤ . يسخن العسل في قِدر صغير حتى يصبح دافئاً وتوضع اللقيمات في صحن التقديم ليسكب فوقها العسل الدافئ لتقدم بعد أن ترش بالقرفة والجوز المفروم.

الكنافة المحشية بالمكسرات

المقادير :.

١ . نصف كجم من عجينة الكنافة. ٢ . ربع كجم زبدة مملحة؛ تذاب. ٣ . كوب ونصف الكوب من الجوز المفروم ناعماً. ٤ . ثلاثة أرباع كوب لوز مفروم ناعماً. ٥ . ربع كوب سكر. ٦ . ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة.

الشراب الحلو (الشربات؛ أو القطر) : .

١ . كوب سكر ٢ . كوب ماء. ٣ . ملعقة عصير ليمون طازج. ٤ . نصف كوب عسل.

التحضير :.

١ . يحضر الفرن بدرجة (١٨٠ْ م) وتخلط الكنافة مع الزبده في وعاء زجاجي وتقلب عدة مرات حتى تتغطي بالزبده ثم يمد نصفها في صينية الفرن.

٢ . تخلط المكسرات بالقرفة وتنثر حتى تغطي الخليط في الصينية ثم يمد فوها الباقي من شرائح العجينة وتغطي الصينية بورق الألمنيوم وتخبز لنصف ساعة ثم بعد إزالة الورق تترك لربع ساعة في الفرن حتى يصبح لونها ذهبياً وحال تخرج يفطر فوقها الشراب الحلو ثم تقطع بالشكل المطلوب وتدم الحلو ثم تقطع.

٣ . لعمل الشراب الحلو : يخلط السكر بالماء في قِدر صغير ويضاف الليمون ثم يسخن مع تحريكه حتى يذوب السكر فتقلل الحرارة ثم يضاف العسل ويخلط جيداً.

حلوى التفاح بالجوز

المقادير :.

١ . كوب فتات خبز طازج. ٢ . ثلاثة أربا ع كوب سكر أسمر ناعم. ٣. نصف ملعقة صغيرة مسحوق قرفة. ٤ . ربع ملعقة صغيرة مسحوق قرنفل. ٥ . ربع ملعقة صغيرة مسحوق جوزة الطيب. ٦ . أربع ملاعق زبدة. ٧ . كيلوجرام من التفاح الناضج. ٨ . عصير حبة ليمون. ٩ . ثلث كوب لب جوز مفروم جيداً.

التحضير :.

١ . يمد فتات الخبز في صينية فرن مبطنة بورق الشواء ويحمص تحت النار العليا للفرن حتى يصبح ذهبياً مع تحريكه لمرات متقاربة ثم يخرج ويسخن الفرن بدرة (١٩٠ْ م) ثم يزيت قالب معجنات مستطيل ومتوسط العمق بقليل من الزبده.

٢ . يخلط السكر مع القرفة والقرنفل وجوزة الطيب في وعاء زجاجي وتقطع الزبده لعدة قطع صغيرة وتترك جانباً.

٣ . يقشر التفاح وتزال بذوره ويقطع شرائح طولية خفيفة ثم يقلب بعصير الليمون لكي لا يصبح بني اللون.

٤ . ترش ثلاث ملاعق من فتات الخبز على قعر القالب المزيت ثم تصفي في قعره ثلث شرائح التفاح ثم يرش بثلث خليط السكر ثم تضاف طبقة أخرى من فتات الخبز وينقط ثلث الزبده فوقها ثم يعاد الترتيب نفسه لمرتين لتنتهي إلى طبقة عليا من فتات الخبز ثم تنثر فوقها الجوز والباقي من قطع الزبده.

٥ . يخبز القالب لخمس وثلاثين دقيقة أو حتى نضوج التفاح ويصبح لون السطح ذهبياً مائلاً إلى البني.

حلوى الحليب باللوز

المقادير :ـ

١ . ملعقتان من السمن النباتي. ٢ . ربع كوب طحين. ٣ . نصف كوب لوز مطحون. ٤ . كوب وربع الكوب من الحليب. ٥ . ربع كوب سكر.

التحضير :-

١ . يوضع السمن في قِدر صغير ويذوب على نار هادئة مع تحريكه عدة مرات وهذه الطريقة لا تجعله يحترق.

٢ . تقلل الحرارة ويضاف الطحين ويحرك بقوة طيلة الوقت حتى لا يتكتل.

٣ . يضاف اللوز ويحرك مع الخلط باستمرار ثم بالتدريج يضاف الحليب والسكر ويحركان فيه حتى يتلاشيان ثم يترك القدر على نار هادئة لثلاث دقائق أو حتى يصبح الخليط طرياً كالكريمة فيفرغ في طبق تقديم عميق ليتناول ساخناً أو دافئاً.

حلو الحليب بالزعفران

المقادير :-

١ . ست ملاعق سمن نباتي. ٢ . ثلاثة قرون قرنفل. ٣ . ثلاثة قرون هيل. ٤ . ثماني ملاعق من طحين نخالة الحنطة. ٥ . نصف ملعقة صغيرة من الزعفران. ٦ . نصف كوب من الكشمش. ٧ . عشر ملاعق سكر. ٨ . ربع كوب ماء. ٩ . ربع كوب حليب. ١٠ . قليل من الكريمة للتزيين.

التحضير :-

١ . يوضع السمن في قِدر متوسط ويذاب على النار معتدلة ثم يضاف القرنفل والهيل وتقلل الحرارة ويحرك السمن ليختلط بهما.

٢ . يضاف طحين الحنطة ويحرك حتى يصبح الخليط داكن اللون قليلاً ليضاف عند ذلك الزعفران والكشمش والسكر وتحرك جميعها حتى تختلط.

٣ . يسكب الماء والحليب ويحركان باستمرار مع الخليط حتى يصبح طرياً فيزاح القدر عن النار ويفرغ الخلط في طبق تقديم دافئ لتسكب فوقه الكريمة وينثر بالفول السوداني المفروم أو الفستق الأخضر.

شرائح اللوزية بالفستق

المقادير :ـ

١ ـ ست ملاعق من الزبده غير المملحة. ٢ ـ كوب وثلاثة أرباع من اللوز المطحون. ٣ ـ كوب سكر. ٤ ـ ثلثا كوب كريمة. ٥ ـ ثماني حبات لوز مقشر؛ تفرم. ٦ ـ عشر حبات فستق؛ تفرم.

التحضير :ـ

١ ـ توضع الزبده في قِدر متوسط الحجم وتذاب مع تحريكها جيداً على النار ثم يضاف اللوز المطحون فالكريمة والسكر وتحرك جميعها حتى تختلك وتقلل الحرارة ونواصل التحريك لعشر دقائق ثم يزاح القدر عن النار.

٢ ـ ترفع الحرارة ويسخن الخليط حتى يصبح لونه داكناً قليلاً فينقل إلى وعاء تقديم غير عميق ويسوى سطحه ثم ينثر باللوز المفروم والفستق.

٣ ـ يترك الوعاء في البراد حتى يتصلب ثم يقطّع ويقدم مع القهوة .

حلوى الجوز بالقرفة

المقادير :ـ

١ ـ كوب ماء. ٢ ـ كوب حليب. ٣ ـ كوب سكر. ٤ ـ مائة وخمسة وعشرون جرام من الزبده. ٥ ـ ثلاثة أرباع كوب طحين نخالة الحنطة. ٦ ـ نصف كوب لب جوز مفروم جيداً. ٧ ـ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة.

التحضير :ـ

١ ـ يخلط الماء والحليب والسكر في قِدر متوسط على النار دون أن تغلي وحتى

يذوب السكر فتقلل الحرارة ويترك القدر من دون أن يغطي لعشر دقائق أو حتى يتكاثف الخليط قليلاً.

٢ . خلال أعداد خليط الحليب تسخن الزبده في قِدر متوسط ويضاف الطحين والجوز وتحرك جميعها باستمرار لخمس دقائق أو حتى يصبح لون الخليط بنياً قليلاً فيزاح القِدر عن النار.

٣ . بالتدريج يضاف ويحرك خليط الحليب في خليط الطحين وتضاف القرفة حتى يغلي الخليط فتقلل الحرارة ويحرك لدقيقة ثم يزاح القدر عن النار ويغطي ويترك لربع ساعة.

٤ . يبطن قالب فرن (٢٠ سم) بورقتين من ورق الشواء يرتفع طرفاهما إلى أعلى حافات القالب الذي يزيت أولاً ثم تفرغ الحلوى ويسوى سطحها بسكين المعجنات وتترك عشر دقائق ثم تقلب وتقطع على أشكال مربعة وتقدم بعد نثر القليل من مسحوق القرفة فوقها.

حلو برغل الشعير بالمكسرات

المقادير :ـ

١ . كوب من برغل الشعير. ٢ . أربعة أكواب من الماء البارد. ٣ . ساق قرفة صغير. ٤ . كوب من السكر.

للتقديم :ـ

١ . قليل من القرفة المطحونة. ٢ . قليل من الجوز واللوز المفرومين. ٣ . بندق مفروم. ٤ . قليل من الزبيب. ٥ . ماء زهر.

التحضير :ـ

١ . يغسل البرغل جيداً في وعاء زجاجي ويضاف الماء البارد ويغطي ويترك لليلة.

٢ . في اليوم التالي يوضع البرغل مع مائه والقرفة في قِدر كبير ويسخن حتى يغلي من دون غطاء ثم تقلل الحرارة قليلاً ليغلي بهدوء لساعتين ثم تزال منه القرفة.

٣ . يضاف السكر ويحرك مع البرغل عشر دقائق ثم يفرغ في صحون التقديم العميقة ويقدم منثوراً باللوز والجوز والبندق والكشمش بعد أن يوضع في البراد حتى يبرد ويرش بماء الورد عند التقديم.

المهلبية

المقادير :ـ

١ ـ كوبان من الحليب ٢ ـ كوبان ونصف الكوب من سكر الكاسترد. ٣ ـ ملعقتان من النشا. ٤ ـ ملعقتان من مسحوق الأرز. ٥ ـ ملعقتان ونصف الملعقة لوز مطحون. ٦ ـ ملعقة صغيرة ماء زهر. ٧ ـ ملعقتان من العسل. ٨ ـ ملعقتان من الفستق الحلبي المقشر المفروم.

التحضير :ـ

١ . يوضع الحليب مع السكر في قِدر ويحركان على نار متوسطة حتى يذوب السكر.

٢ . يخلط النشا بمسحوق الأرز وربع كوب من الماء حتى يصبح كالكريمة ثم يضاف الخليط إلى الحليب في القدر ويطهى مع تحريكه لعدة مرات في

خلال ثلث ساعة على نار هادئة ثم يضاف مسحوق اللوز ويطهى لربع ساعة ثم يضاف ماء الزهر ويحرك في الخليط جيداً لتفرغ المهلبية بعدها بين صحون التقديم المتعددة التي توضع في البراد لساعة ثم تقدم بعد نثر الفستق المفروم فوقها وتنقيط العسل بالتساوي قدر الإمكان.

اللوزية بالخوخ والأجاص

المقادير :.

١ . علبة زنة (٨٢٥ جرام) خوخ منقوع يصفى ويقطع إلى نصفين وتزال بذوره. ٢ . علبة زنة (٨٢٥ جرام) أجاص منقوع بالعصير الطبيعي؛ يعامل كالخوخ. ٣ . ملعقة صغيرة من الهيل المطحون. ٤ . مائة وخمس وعشرون جرام من مكرونة اللوز (متوافرة باسم أماريتي)؛ تكسر. ٥ . ثلث كوب طحين. ٦ . ثلث كوب من مسحوق اللوز. ٧ . نصف كوب شرائح لب اللوز المقشر. ٨ . مائة جرام زبدة؛ تفرم.

التحضير :.

١ . يحضر الفرن بدرجة (١٨٠° م) ويزيت باطن طاجن تقديم حراري عميق سعة ستة أكواب بقليل من الزيت أو الزبده.

٢ . يخلط الأجاص بالخوخ والهيل في الطاجن بلطف حتى تختلط جيداً.

٣ . تخلط المكرونة مع الطحين ومسحوق اللوز وشرائحه في وعاء متوسط خلطاً جيداً ثم باستعمال أصابع اليدين يفرك الخليط بالزبده المفرومة ثم يفرغ الخليط فوق الفواكه في القالب ويسوى سطحه ثم يخبز في الفرن لربع ساعة أو حتى يتحمص من الأعلى فتقدم الحلوى دافئة أو ساخنة.

حلقات التمر واللوز

المقادير :ـ

١ ـ خمس طبقات من عجينة الفطائر الجاهزة (الفيلو). ٢ ـ أربعون جرام زبدة. ٣ ـ أربعون جرام من التمر منزوع البذور؛ يفرم. ٤ ـ نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل. ٥ ـ نصف كوب كريمة. ٦ ـ أربعون جم من شرائح اللوز المقشر؛ تحمص. ٧ ـ ملعقتان صغيرتان من قشر الليمون المبشور.

التحضير :ـ

١ ـ تقطع ورقة شواء بنفس مساحة طبقات المعجنات ثم توضع فوقها الطبقة وتطلي بالزبده الثانية والأخريات بالطريقة نفسها.

٢ ـ يخلط التمر والتوابل والكريمة والمكسرات والقشر في قِدر متوسط وتطهي مع تحريكها حتى يصبح التمر طرياً وتتلاشى الكريمة تقريباً ثم يزاح الخليط ويترك ليبرد.

٣ ـ يمد خليط التمر فوق العجينة المحضرة بمقدار أربعة سنتيمترات من كل جانب خالياًٍ من الحشوه ثم تلف بعناية وتترك اللفافة في البراد لنصف ساعة مغطاة ثم تقطع بسكين شرائح عرض الواحدة ١.٥ سم وتصف متباعدة عن صينية الفرن وتخبز في فرن معتدل لثلث ساعة أو حتى تتحمص.

بودنج الموز

المقادير :ـ

١ . سبعون جرام زبدة؛ تذاب. ٢ . نصف كوب من مسحوق اللوز. ٣ . بياض ثلاث بيضات. ٤ . ثلاثة أرباع كوب من مسحوق السكر والنشا. ٥ . ربع كوب طحين. ٦ . خمسون زبدة إضافية؛ تذاب. ٧ . ثلث كوب سكر أسمر. ٨ . حبتان متوسطتان الحجم من الموز؛ تقطعان شرائح.

التحضير :ـ

١ . يحضر الفرن بدرجة (١٨٠ ْ م) وتزيت أربعة قوالب تحضير بودنج عميقة ومربعه الشكل (٥.٩ سم) بالزيت أو الزبده وتوضع في صينية الفرن.

٢ . تخلط الزبده مع مسحوق اللوز وبياض البيض ومسحوق السكر والطحين في وعاء كبير وتخفق جيداً حتى تمتزج.

٣ . تقسم الزبده الإضافية بين القوالب الأربعة بالتساوي وترش بينها شرائح الموز بالتساوي ثم يفرغ فوق كل منها خليط البيض لتخبز لربع ساعة أو حتى يكتسب سطح البودنج قليلاً من اللون البني ثم بعد إخراجها تترك القوالب دقيقتين قبل أن يقلب كل منها في صحن التقديم.

الكاسترد بجوز الطيب

المقادير :ـ

١ . ثلاث بيضات. ٢ . نصف كوب سكر أسمر ناعم. ٣ . كوب ونصف

الكوب حليب. ٤ ـ نصف كوب كريمة. ٥ ـ ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيليا.
٦ ـ قليل من جوز الطيب المسحوق للتزيين.

التحضير :ـ

١ ـ يحضر الفرن بدرجة (١٨٠ْ م) ويطلي باطن قالب تقديم حراري سعة أربعة أكواب بالقليل من الزبده أو الزيت ثم يخفق البيض مع الكريمة والفانيليا والسكر الأسمر في وعاء متوسط الحجم لدقيقة ثم يفرغ الخليط في القالب المحضر.

٢ ـ يوضع القالب في صينية فرن عميقة ويسكب فيها من الماء الساخن ما يصل إلى نصف ارتفاع قالب الكاسترد ثم يرش الكاسترد بجوز الطيب ويترك في الفرن لربع ساعة ثم تقلل الحرارة إلى (٦٠ْ م) ويترك لثلث ساعة حتى ينضج ويختبر نضوجه بإدخال السكين وإخراجها من دون أن يعلق بها من الخليط شيئاً ليقدم الكاسترد بعدها ساخناً أو بعد أن يبرد تماماً.

أساور الزبيب الذهبية

المقادير :ـ

١ ـ كوبان ونصف الكوب من الطحين. ٢ ـ ملعقتان من مسحوق الكاسترد. ٣ ـ كوب وثلث الكوب ماء. ٤ ـ بيضة؛ تخفق قليلاً. ٥ ـ نصف كوب زبيب.
٦ ـ كمية زيت كافية للقلي العميق. ٧ ـ قليل من بودرة السكر للتزيين.

التحضير :.

١ . ينخل الطحين مع الكاسترد إلى وعاء الخلط ثم بالتدريج يضاف ويخفق الماء بعد خلطه بالبيض خفقاً جيداً ثم يضاف ويخلط الزبيب ومن ثم يغطي الخليط المتكون ويترك في البراد لنصف ساعة.

٢ . يملأ أنبوب حقن تزيين المعجنات ذات فتحة بقطر سنتيمتر بخليط الزبيب ثم يفرغ منه مقدار يشكل دائرة قطرها ٨ سنتيمترات في الزيت الساخن في مقلاة كبيرة ليقلي لدقيقة على كل جانب ثم تخرج الأساور بعد أن تكتسب لوناً ذهبياً مائلاً إلى البني وتجفف على ورق المطبخ قبل أن تقدم ساخنة وينثر فوقها القليل من بودرة السكر.

بودنج الأرز الأصفر

المقادير :.

١ . كوب أرز حبة قصيرة (يغسل وينقع). ٢ . ستة أكواب وربع الكوب ماء. ٣ . كوب ونصف الكوب سكر بودر. ٤ . ملعقة صغيرة زعفران تنقع بالماء المغلي. ٥ . ملعقتان صغيرتان ماء ورد. ٦ . نصف ملعقة صغيرة هيل حبوب. ٧ . ربع كوب فلقات اللوز. ٨ . ملعقتا زبدة. ٩ . ربع كوب فستق حلبي أخضر (يفرم). ١٠ . ملعقة صغيرة هيل مطحون.

التحضير :.

١ . يحضر الفرن بدرجة حرارة ْ ١٥٠م . ْ ٣٠٠م ثم يوضع الأرز في وعاء عميق ويطبخ على نار هادئة حتى يصبح طرياً ومنتفخاً.

٢ . يوضع كوب من الماء المغلي في وعاء عميق ثم يضاف السكر ويترك على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق مع التقليب المستمر ثم يضاف الزعفران المنقوع وماء الورد وحبوب الهيل ونصف كمية اللوز مع التحريك المستمر.

٣ . يضاف شراب اللوز والزبد على وعاء الأرز ويحرك حتى يذوب الزبد.

٤ . يوضع في طاجن مضاد للحرارة ثم يغطي بورق الزبده ويوضع في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة.

٥ . يفحص البودنغ في الفرن حيث تجف جميع سوائله ويضاف باقي اللوز والفستق الحلبي والهيل المطحون ويقدم ساخناً أو بارداً.

خبز البسكويت

عند رص البسكويت في الصواني المُعدة للخبيز يجب ترك مسافات كافية بين بعضها البعض ليسمح له بالتمدد عند الضرورة؛ حيث إن البسكويت سريع الخبيز؛ فيُمكن بسهولة خبزه علي كميات إذا لم يوجد لديكِ صواني كافية للخبيز عند انتهاء زمن الخبيز، كما يبق كثير من البسكويت طرياً بالوسط عند لمسه، وسيستمر في النضج بعد إخراجه من الفرن؛ وإذا طلب منك تركه في طريقة الإعداد والطهي فاتركيه ليتماسك لمُدة من دقيقة لدقيقتين قبل نقله لرف سلك (أو منخل سلك) واحذري ترك البسكويت في الصينية ليبرد تماماً خشية أن يلتصق بها.

إعداد صاج الخبيز : ـ

إن دهن صاج الخبيز يضمن أن الكيكة سوف تُقلب بسهولة؛ وتنصح بعض طُرق الإعداد والطهي بتبطين الصاج إما بورق الزُبد؛ أو برش الصاج بالدقيق؛ واستخدمي إما سمن نباتي أو زُبد ذائب أو طري أو زيتاً حسب المطلوب في دهن صاج الخبيز، ثُم ادهني القاع والجوانب مُستخدمة فُرشاة الحلوى؛ أو باستخدام مناشف ورقية، ثُم أضيفي ملعقة من الدقيق وحركي الصاج حتى تُغطيه بطبقة رقيقة منه، ثُم تخلصي من أية زيادة؛ ثُم ضعي وعاء الكيكة علي ورق الزُبد وارسمي دائرة حول قاعدة الوعاء بالقلم الرصاص أو بطرف السكين، ثُم اقطعي الدائرة التي قُمتِ برسمها، ثُم ضعيها في القاع واضغطي عليها برفق، ثُم تُدهن الدائرة بطبقة خفيفة حسب ما هو مذكور بطريقة الإعداد.

وتُضاف بعض أنواع من التوابل (مثل : القرفة والقرنفل) من نكهة جميع أنواع الكيك بالخضروات؛ فقشرة جوز الهند المطحونة؛ والقرفة؛ والكزبرة؛ والقُرنفل؛ وجوزة الطيب الطازجة المبشورة متممات للنكهة بنوعٍ خاص، ثُم أضيفي ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة إلي هذه الكيكة لو كُنتِ تُفضلين ذلك.

***

في عمل البسكويت يجب أن تتأكدي من تحضير الآتي : ـ

١ ـ إشعال الفُرن.

٢ ـ تجهيز الصواني والقوالب اللازمة للعمل.

٣ ـ تجهيز المقادير اللازمة.

٤ ـ البدء في العمل في مكان بارد حتى يتيسر لكِ عمل عجينة جيدة خفيفة.

وترمي الشروط الأربعة السابقة إلي سُرعة العمل؛ وإدخال البسكويت؛ وأيضاً الكيك الفُرن بسرعة قبل أن يقل مفعول الخميرة لتسرب جُزء من غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يعمل علي رفع العجينة وخفتها؛ وللبسكويت والكيك أصناف كثيرة ومُتعددة؛ ولكن في البداية سنقوم بعرض عدد من العجائن التي تُستخدم في صناعة الكعك والبسكويت؛ ومنها ما يلي : ـ

أولاً : ـ العجينة البسيطة

وفيها تكون كمية المادة الدُهنية (السمن؛ والزيت) المُستعملة لا تزيد

علي نصف مقدار الدقيق.

الطريقة :ـ

١ ـ يُنخل الدقيق والخميرة معاً؛ ثُم قومي بفرك السمن أو الزُبد بأطراف أصابعك إلي أن يختلط تماماً في الدقيق، مع مُلاحظة رفع الأيدي في الهواء في أثناء الفرك.

٢ ـ تُضاف بقية المقادير الجافة للخليط السابق، ثُم تُعمل حُفرة كبيرة في الوسط ويُمزج الجميع بالسائل (البيض؛ أو اللبن؛ أو الماء) حتى تتكون عجينة يابسة نوعاً ما؛ وتُبسط العجينة بالنشابة إلي أن تصير رقيقة علي حسب الطلب، ثُم تُقطع أشكالاً وتُخبز.

بسكويت بالعسل

المقادير :ـ

١ ـ كوبا ونصف دقيق. ٢. ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٣. نصف ملعقة صغيرة كربونات الصودا (صودا الخبيز). ٤. نصف كوب زُبد. ٥. نصف كُوب سُكر. ٦ ـ نصف كوب عسل. ٧ ـ بيضه. ٨ ـ ذرة ملح. ٩ ـ ملعقة صغيرة قرفة. ١٠ ـ ملعقة صغيرة حبهان مطحون. ١١ ـ ملعقة صغيرة قُرنفل مطحون.

للتزيين :ـ

١ ـ ٢ كوب سُكر بودرة. ٢ ـ ملعقة كبيرة عصير برتقال.

الطريقة :ـ

١ ـ يُخفق الزُبد ثُم يُضاف إليه السُكر؛ ويُخفق الخليط جيداً؛ ثُم يُضاف

العسل؛ ويُضرب جيداً حتى يصير الخليط ناعماً؛ ثُم تُضاف البيضة إلى الخليط وتُخفق جيداً وتُستبعد قليلاً كي تقومي بخلط الدقيق وكربونات الصودا (صودا الخبيز)؛ والملح؛ والبيكنج بودر؛ والتوابل؛ ويُضاف كُل هذا إلى خليط الزُبد؛ ويُقلب جيداً حتى تصير عجينة سهلة الفرد؛ ثُم توضع في الثلاجة.

٢ .يُرش دقيق على لوح خشب وتُفرد العجينه عليه بسمك نصف سنتيمتر؛ وتُقطع إلى أصابع؛ وتُوضع في صينية مدهونة بالسمن مع ترك مسافة بين الأصابع؛ وتُزج في فُرن حامي مُده ١٠ دقائق.

٣ . بعد أن يبرد البسكويت يُخلط عصير البُرتقال بالسُكر حتى يُذاب السُكر تماماً؛ ثُم يُصب فوق البسكويت ويُقدم بالهناء والشفاء.

بسكويت النسكافيه

المقادير :ـ

١ . كوبا دقيق. ٢ . باكو بيكنج بودر. ٣ . قليل من الفانيليا. ٤ . كوب سُكر. ٥ . بيضة واحدة. ٦ . ثُلث كُوب زُبد.

الحشو :ـ

١. ملعقة كبيرة نسكافيه. ٢. ملعقة كبيرة لبن دافئ. ٣ . رُبع كوب متوسط زُبد. ٤ . كوب واحد سُكر بودرة.

الطريقة :ـ

١ . تُخفق الزُبد والسُكر حتى تصير كالكريمة؛ ثُم تُضاف البيضة والفانيليا ويضرب الخليط جيداً؛ ثُم يُخلط الدقيق والبيكنج بودر والملح؛ ثُم يُضاف إليهم

الزُبد ويُقلب الخليط حتى يتجانس.

٢ ـ يُقسم العجين إلى قسمين؛ ويُلف كُل قسم على شكل اسطوانة طولها ١٥ سم؛ وقطرها ٥ سم؛ وتُلف كُل اسطوانة بكيس؛ وتُوضع في الثلاجة لمُدة ٣ ساعات؛ ثُم تُقطع كل اسطوانة إلى شرائح بسمك واحد سنتيمتر؛ وتُوضع في صينية مدهونة بالزُبد؛ مع ترك فراغ بين الشرائح في الصينية؛ وتُخبز في فُرن حامي حتى يحمر وجه البسكويت.

٣ ـ وللحشو يُذاب النسكافيه في اللبن الدافئ؛ ثُم يُخفق الزُبد ويُضاف إليه السُكر والنسكافيه؛ ويُخفق المزيج جيداً حتى يذوب السُكر؛ ثُم يُوضع الحشو فوق البسكويت؛ ويُغطى ببسكويتة أخرى؛ وتُدهن الجوانب بقليل من الحشو؛ وتُزين الجوانب؛ ويُوضع في الثلاجة؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم الزبادي باللوز

المقادير: ـ

١ـ كوبا زبادي منزوع الدسم. ٢ ـ كوب لبن. ٣ ـ ثُلث كوب عسل. ٤ ـ ملعقة صغيرة زيت خضراوات. ٥ ـ رُبع كوب لوز مُقطع إلى أجزاء صغيرة.

الطريقة : ـ

١ ـ في إناء مُتوسط الحجم يُخفق الزبادي مع اللبن والعسل والزيت الخضراوات؛ ثُم يُصب الخليط في قوالب الآيس كريم، ثُم تُوضع في الفريزر حتى تتجمد؛ ثُم تُقدم كُرات الآيس كريم في الأكواب المُعدة لها مع تزيينها بقطع متنوعة من اللوز المفري؛ وبالهناء والشفاء ...

٢ ـ السُعرات الحرارية = ١٨٩ سُعر حراري؛ وإجمالي الدهون = ٦.٥ جرام؛ والكولسترول = ٢ ملجم. والصوديوم = ٨٥ ملجم؛ والكربوهيدرات = ٢٧.٥ جرام؛ والألياف = ٧٠ جرام؛ والبروتينات = ٧.٢ جرام.

أيس كريم الفراولة

المقادير :ـ

١ ـ كوب فراولة. ٢ ـ نصف كُوب سُكر ناعم. ٣ ـ صفار ثلاث بيضات مخفوقات. ٤ ـ نصف كُوب سُكر عادي. ٥ ـ كُوب لبن. ٦ ـ رُبع ملعقة صغيرة ملح. ٧ ـ ٢ كوب كريمة ثقيلة. ٨ ـ ملعقة كبيرة خُلاصة فانيليا سائلة.

الطريقة :ـ

١ ـ اهرسي الفراولة مع نصف كوب السُكر الناعم؛ ثُم اخلطي الصفار والسُكر العادي؛ واللبن؛ والملح؛ في إناء على نار مُتوسطة الحرارة؛ وحركية حتى يُقارب الغليان (لا تدعيه يغلي)؛ ثُم ضعي المزيج في الثلاجة حتى يبرد لمُدة من ٢ ـ ٣ ساعات مع تحريكه بين الحين والآخر.

٢ ـ صُبي الكريمة والفانيليا على خليط اللبن؛ ثُم أضيفي خليط الفراولة, وضعي الكُل في الآلة الخاصة بصُنع الآيس كريم؛ ويتم التشغيل حتى يتجانس الخليط؛ ويجمد؛ ثُم بعد ذلك يُقدم بالهناء والشفاء ...

طريقة أخري للآيس كريم الفراولة

المقادير :ـ

١ ـ بياض ثلاث بيضات. ٢ ـ ٣ ملاعق صغيرة سُكر بودرة. ٤ ـ ٤٢٥

مللیجرام کریمة دوبل کریم. ٥ . ٥٠ جرام شیکولاتة. ٦ . ٢٠٠ جرام فراولة. ٧ . نصف كُوب عصير تُفاح.

الطريقة :ـ

١ . اخفقي صفار البيض بالمضرب الكهربائي مع السُكر حتى يتحول لشبه كريمة؛ ثُم ضعي كريمة الدوبل كريم في إناء آخر؛ ثُم اضربيها جيداً بالمضرب؛ وأضيفي إليها الخليط الأول؛ واضربيها جيداً حتى يُصبح المزيج مُتجانساً.

٢ . في إناء ثالث اخفقي بياض البيض حتى يتحول لخليط أشبه بالكريمة؛ ثُم ضعي الخليط بعد مزجه في خليط الكريمة؛ ثُم قطعي الشيكولاتة لقطع رقيقة، وكذلك الفراولة؛ ثُم أخرجي الآيس كريم من الفريزر واخلطيه بالفراولة والشيكولاتة؛ ثُم أعيدي الآيس كريم للفريزر واتركيه لمُدة ثلاث ساعات.

٣ . ولعمل صوص جميل يُضاف فوق الآيس كريم أخفقي الفراولة في الخلاط؛ وصفيها واسكبي العصير على الآيس كريم عند التقديم؛ وبالهناء والشفاء.

ملحوظة هامة : إذا لم تتوفر الآلة الخاصة بصُنع الآيس كريم؛ فضعي المزيج في علبة من البلاستيك؛ وادخليها في الفريزر؛ وحركيها بين فترة وأخرى حتى تتجمد.

آيس كريم جوز الهند

المقادير :ـ

١. كُوب لبن. ٢. ٤٢٠ جرام كريمة جوز هند. ٣ . كوب ونصف كريمة. ٤ . كوب ونصف جوز هند.

الطريقة :ـ

١ . يُخفق اللبن مع كريمة جوز الهند في الخلاط الكهربائي حتى تمام الامتزاج؛ وتُضاف الكريمة الأخرى وجوز الهند.

٢ . يُوضع الآيس كريم في القوالب المُخصصة لذلك؛ ثُم يُجمد للآيس كريم في الفريزر؛ ثُم يُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم بالزنجبيل

المقادير :ـ

١ . نصف كوب زنجبيل طازج مُقطع لأجزاء صغيرة. ٢ . كوبا لبن. ٣ . كوبا كريمة مخفوقة. ٤ . كوب ونصف سُكر سنترفيش. ٥ . صفار ٨ بيضات كبيرة.

الطريقة :ـ

١ . يُوضع كُلٍ من الزنجبيل؛ ونصف كمية اللبن، والكريمة، والسُكر في إناء، ويُسخن فوق البُخار لمُدة ١٥ دقيقة (على أن يتم خفق الخليط جيداً).

٢ . يُصفى الخليط بمصفاة من بقايا الزنجبيل؛ ويُخفق السُكر المُتبقي مع صفار البيض في إناء آخر نظيف؛ ويُضاف خليط اللبن للسُكر؛ وصفار البيض؛ مع خفقهما جيداً.

٣ . يُسخن هذا الخليط مرة أخرى على البُخار مع الخفق جيداً حتى يُصبح غليظ القوام؛ ويُوضع هذا الخليط في إناء آخر مملوء بماء مُثلج مع تقليبه باستمرار؛ ويُوضع في الفريزر حتى التماسك؛ ويُزين بالزنجبيل أو بأي نوع من أنواع الفاكهة المُتاحة؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

ساندويتش الآيس كريم

المقادير :ـ

١ ـ كوبا دقيق لكافة الأغراض. ٢ ـ نصف كوب + ملعقتان صغيرتان من الكاكاو. ٣ ـ رُبع ملعقة صغيرة مل. ٤ ـ كوب زُبد غير مُملح (مخفوقة). ٤ ـ نصف كُوب سُكر سنترفيش. ٥ ـ صفار بيضتان. ٦ ـ ملعقة صغيرة فانيليا. ٧ ـ ٢ لتر آيس كريم من أي نوع.

الطريقة :ـ

١ ـ لإعداد عجينة الساندويتش، يُدفأ الفُرن أولاً لدرجة ٣٥٠ فهرنهيت؛ ويُخلط الدقيق والكاكاو والملح في إناء مُتوسط الحجم؛ ثُم يُترك جانباً؛ ويُخفق السُكر والزُبد بالمضرب الكهربائي في إناء كبير حتى يُصبح الخليط ليناً.

٢ ـ يُضاف صفار البيض والفانيليا لخليط الزُبد مع الخفق جيداً حتى تمام الامتزاج؛ وتُخفض سُرعة المضرب لإضافة خليط الدقيق ببُطء وتدريجياً؛ واستمري في خفق الخليط حتى يتماسك العجين؛ ثُم يُقسم إلي نصفين، ويُشكل كُل نصف علي هيئة مُستطيل.

٣ ـ تُلف في كيس بلاستيك وتُوضع في الثلاجة لمُدة ٢٠ دقيقة؛ ثُم يُوضع بلاستيك في صينية مُستطيلة الشكل لوضع الآيس كريم فوقه وفرده بحجم الصينية، ويُغطي أعلاه بالبلاستيك؛ ويُوضع في الفريزر.

٤ ـ تُشكل العجينة إلي قطع مُستطيلة الشكل وتكون صغيرة الحجم؛ وبعد فردها يكون سُمكها حوالي نصف سم؛ وحجم المُستطيل الواحد ١٠ × ١٥ سم، وتُقسم لحوالي ١٢ مُستطيل؛ ويُثقب العجين بأعواد الخلة بشكل مُنتظم؛

وتُرص القطع علي ورق زُبد في صينية؛ وتُخبز في الفُرن لمُدة ١٥ دقيقة؛ وتخرج من الفُرن؛ ثُم تُترك حتى تهدأ لخمس دقائق في الصينية؛ ثُم تُنقل إلي طبق آخر حتى تبرد تماماً.

٥ . يُقسم الآيس كريم إلي قطع مُستطيلية بنفس حجم الساندويتش؛ ويُوضع بين طبقتين منه حتى يتم الانتهاء من عمل ٦ ساندويتشات؛ ويُلف كُل ساندويتش بالبلاستيك؛ ويُوضع في الفريزر ويُترك لحوالي ٣٠ دقيقة؛ ثُم يُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم الزبادي

المقادير :.

١ .كُوب زبادي فانيليا مُجمد قليل الدسم. ٢ .كُوبا لبن منزوع الدسم. ٣ . ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :.

١ . تُخفق جميع المُكونات في الخلاط الكهربائي حتى تمام الامتزاج؛ ويُصب الخليط بكميات مُتساوية في أكواب مُخصصة للآيس كريم.

٢ . تُوضع الأكواب في الفريزر حتى تتجمد، ثُم تُقدم للتناول عند الرغبة وبالهناء.

آيس كريم الفانيليا

المقادير :.

١ . ثلاثة أرباع كُوب جُبن أبيض قليل الدسم. ٢ . ثلاث ملاعق صغيرة

لبن رائب. ٣ ـ ثلاث ملاعق صغيرة زبادي منزوع الدسم. ٤ ـ ٣ ملاعق صغيرة سُكر. ٥ ـ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :ـ

١ ـ تُخفق جميع المُكونات في الخلاط الكهربائي ما عدا اللبن الرائب.

٢ ـ يُضاف اللبن الرائب مع إعادة الخفق للمُكونات حتى تُصبح مُتجانسة.

٣ ـ يُوضع الآيس كريم في الفريزر حتى يتجمد؛ ثُم يُستخرج ويُقدم بالهناء.

آيس كريم الموز

المقادير :ـ

١ ـ ثمرتا موز مهروستان. ٢ ـ ثلاثة أرباع كُوب لبن قليل الدسم (٢ % دسم). ٣ ـ نصف كُوب سُكر (لكُى يُعطى ثمرة الموز المذاق السُكري). ٤ ـ ثُلث كُوب زبادي. ٥ ـ ملعقة صغيرة عصير ليمون (اختياري).

الطريقة :ـ

١ ـ يُوضع الموز في إناء؛ ويُضاف إليه عصير الليمون (يُمنع تعرض الموز للهواء؛ وذلك لتغير لونه إلى اللون البُنى الغير محبوب)؛ ويُضاف السُكر مع التقليب حتى تمام الامتزاج.

٢ ـ يُضاف اللبن والزبادي مع التقليب؛ ويُوضع الخليط في الفريزر حتى يتجمد؛ ويتم إخراج الموز من الفريزر؛ ويُترك قليلاً حتى ينصهر ويمكن إخراجه من الإناء؛ ويُخفق في الخلاط الكهربائي حتى يُصبح الخليط ليناً؛ ويُقدم الآيس كريم وهو ليناً وليس مُجمداً مثل باقي أنواع الآيس كريم؛ وبالهناء والشفاء.

آيس كريم الشيكولاتة

المقادير :ـ

١ ـ كُوب لبن. ٢ ـ توفو لين. ٣ ـ نصف كوب زيت. ٤ ـ كوب ونصف سُكر. ٥ ـ رُبع كوب كاكاو. ٦ ـ ملعقة صغيرة فانيليا. ٧ ـ قليل من الملح.

الطريقة :ـ

١ ـ تُخلط جميع المُكونات في الخلاط الكهربائي حتى تمام الامتزاج؛ وتكتسب قوام الكريمة؛ وتُوضع جميع المكونات في إناء يُحكم غلقه؛ ثُم يُوضع في الفريزر؛ ويتم إخراج الإناء من الفريزر بعد أن يجمد مُباشرتاً؛ ويُترك في درجة حرارة الغُرفة من ٢٠ ـ ٤٠ دقيقة.

٢ ـ يُخفق الخليط مرة أخرى في الخلاط الكهربائي؛ ويُصب مرة أخرى الخليط في الإناء؛ ويُعاد تجميده في الفريزر، كما يُمكن إضافة رقائق الشيكولاتة لهذا الخليط؛ كما يتم إخراج آيس كريم الشيكولاتة من الفريزر قبل التقديم بخمس دقائق؛ وذلك كي يكتسب الطعم الطري اللذيذ؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم القرفة

المقادير :ـ

١ ـ صفار بيضة واحدة (يُمكن الاستغناء عنها). ٢ ـ نصف كُوب سُكر. ٣ ـ ملعقتان صغيرتان قرفة. ٤ ـ كُوب كريمة (نصف دسم). ٥ ـ كوب كريمة كاملة الدسم. ٦ ـ نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :ـ

١ ـ يُخفق صفار البيض (عند الاستخدام)؛ ويُضاف لصفار البيضة السُكر ونصف كوب من الكريمة نصف دسم (في حالة عدم استخدام صفار البيضة يُخلط السُكر ونصف كوب الكريمة في إناء مع الخفق الجيد)؛ ويُرفع الخليط فوق نار مُنخفضة الحرارة مع التقليب المُستمر حتى يغلظ القوام قليلاً.

٢ ـ يُخفق الخليط المطهو فوق النار مع باقي المُكونات المُتبقية؛ ويُترك الخليط ليهدأ قليلاً؛ ويُوضع في الفريزر من ١ : ٢ ساعة؛ أو حتى يتجمد الآيس كريم؛ كما يتم إستخراج الآيس كريم من الفريزر قبل التقديم بخمس دقائق؛ وذلك كي يكتسب الطعم الطري اللذيذ؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم اللافندر

المقادير :ـ

١ ـ ٤ ملاعق صغيرة من زهور اللافندر الطازجة. ٢ ـ ملعقتان صغيرتان خل مُحلى. ٣ ـ كوبا كريمة. ٤ ـ بياض بيضتان.

الطريقة :ـ

١ ـ تُخلط ملعقتا من زهور اللافندر مع الخل في إناء صغير الحجم، وتُترك في مكان دافئ لمُدة ١٥ دقيقة حتى تزداد النكهة؛ وتُخفق الكريمة بالمضرب الكهربائي حتى يغلظ قوامها؛ ثُم تُضاف للخل بعد تصفيته من زهور اللافندر واكتسابه النكهة وإضافة نصف كمية السُكر.

٢ ـ يُخفق بياض البيض ويُضاف إليه باقي كمية السُكر المُتبقية؛ وباستخدام

ملعقة معدنية يُصب بياض البيض على الكريمة وتُضاف الملعقتان المُتبقيتان من زهور اللافندر؛ ويُصب الخليط في إناء مُحكم الغلق ويُوضع في الفريزر من ٣ : ٤ ساعات أو حتى يتجمد؛ ثُم يُستخرج من الفريزر ليُقدم؛ وبالهناء والشفاء.

آيس كريم الليمون

المقادير :ـ

١ ـ صفار ٦ بيضات. ٢ ـ ثُلثا كُوب سُكر ناعم + ثُلث كُوب سُكر عادي. ٣ ـ ملعقتان صغيرتان بشر ليمون. ٤ ـ ثُلث كوب عصير ليمون طازج. ٥ ـ بياض أربع بيضات. ٦ ـ نصف كوب كريمة مخفوقة قليلاًً.

الطريقة :ـ

١ ـ يُخفق صفار البيض فوق حمام بُخار ماء ساخن حتى يغلظ في القوام ويزيد الحجم، ثُم يُضاف ثُلثا كُوب السُكر وبشر الليمون وعصيره مع الاستمرار في الخفق؛ ثُم يُرفع من على النار ويُترك ليهدأ قليلاً؛ ويُخفق بياض البيض في إناء آخر مُنفصل؛ ثُم يُضاف ثُلث كُوب السُكر تدريجياً مع الخفق المُستمر حتى تمام ذوبان السُكر؛ ويُصب بياض البيض والكريمة على مزيج الليمون.

٢ ـ يُصب الآيس كريم في إناء مُحكم الغلق؛ ويُوضع في الفريزر حتى يتجمد من ٣ : ٤ ساعات؛ ثُم يُستخرج من الفريزير ويُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم المانجو

المقادير :ـ

١ . صفار أربع بيضات. ٢ . ثُلثا كوب سُكر بودرة. ٣ . كوبا مانجو. ٤ . ملعقة صغيرة عصير ليمون. ٥ . نصف كوب كريمة جوز الهند. ٦ . نصف كوب كريمة عادية.

الطريقة :ـ

١ . يُخفق بياض البيض مع السُكر البودرة في إناء مُتوسط الحجم فوق حمام بُخار ماء ساخن مع الاستمرار في الخفق حتى يكتسب الخليط قوام الكريمة؛ ثُم يُرفع من على النار مع الاستمرار في الخفق لمُدة دقيقة أخرى أو حتى يبرد الخليط.

٢ . يُخلط عصير الليمون والمانجو وكريمة جوز الهند والكريمة العادية في إناء كبير الحجم مع ضمان امتزاجهم جيداً؛ وباستخدام ملعقة معدنية يُصب خليط المانجو على خليط بياض البيض؛ ويُوضع الآيس كريم بعد ذلك في إناء يُغطى بورق الألمنيوم؛ ويُوضع في الفريزر لمُدة ثلاث ساعات؛ أو حتى يتجمد الخليط.

٣ . يتم استخراج آيس كريم المانجو من الثلاجة؛ ثُم يُعاد خفقه بالمضرب الكهربائي بسُرعة كبيرة حتى يُصبح الخليط ليناً؛ ثُم يُصب مرة أخرى في الإناء؛ ويُغطى بالفويل ويُحفظ في الفريزر لمُدة خمس ساعات أو حتى صباح اليوم التالي؛ ثُم يُستخرج ويُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم القرع

المقادير:ـ

١ . ٦ بيضات. ٢ . ثُلثا كُوب سُكر بُنى. ٣ . ثُمن كُوب سُكر بودرة. ٤ . ملعقتان صغيرتان قرفة. ٥ . ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة فلفل حُلو. ٦ . ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة جوزة الطيب. ٧ . رُبع ملعقة صغيرة زنجبيل. ٨ . نصف ملعقة صغيرة قُرنفل. ٩ . رُبع ملعقة صغيرة ملح. ١٠ . كُوب لبن مغلي. ١١ . كوب وثُلث قرع مهروس. ١٢ . ملعقتان صغيرتان فانيليا.

الطريقة :ـ

١ . تُوضع جميع المُكونات الجافة في إناء فوق حمام بُخار ماء ساخن؛ ويُضاف البيض مع الخفق حتى يغلظ القوام؛ ثُم يُرفع الخليط من فوق النار؛ ثُم يُضاف اللبن المغلي والقرع المهروس والفانيليا مع الخفق المُستمر.

٢ . يُترك ليهدأ قليلاً ويجمد في الفريزر مع التقليب كُل بضع ساعات؛ ثُم يُستخرج من الفريزر ويُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم الأفوكادو

المقادير :ـ

١ . كُوب ونصف لبن. ٢ . كُوب كريمة جوز هند. ٣ . نصف كُوب سُكر أبيض ناعم. ٤ . ثمرتا أفوكادو مُقشرتان ومهروستان. ٥ . ثلاثة أرباع ملعقة عصير ليمون.

الطريقة :ـ

١ ـ يُخفق اللبن مع كريمة جوز الهند والسُكر والأفوكادو وعصير الليمون في الخلاط الكهربائي حتى يُصبح الخليط ليناً؛ ثُم يُصب في إناء؛ ثُم يُغطى ويُوضع في الثلاجة لعدة ساعات حتى يُصبح مُثلجاً.

٢ ـ يُصب الخليط في قوالب الآيس كريم ويُوضع في الفريزر في الليلة التي تسبق تقديمه؛ ثُم يتم إخراج الآيس كريم من الفريزر ويُترك لمُدة ١٠ دقائق حتى يُصبح ليناً قبل تقديمه؛ وبالهناء والشفاء.

ملحوظة :ـ

إذا لم يكن مُتوافراً بالمنزل ماكينة تصنيع الآيس كرم، ولإعطاء نفس التأثير بعد صب الآيس كريم في إناء يُوضع في الفريزر؛ ثُم يتم إخراجه بعد مرور ٢ : ٣ ساعات؛ ويُقلب بطريقة الهرس (يكون نصف ذائباً) ثُم يتم إعادته للفريزر؛ ثُم إخراجه مرة أخرى بعد مرور ٣ : ٤ ساعات حتى يُصبح الآيس كريم ناعماً.

آيس كريم بالفُستق

المقادير :ـ

١ ـ ١٠ حبات فُستق. ٢ ـ ٢٠ حبة لوز. ٣ ـ كوبا ماء. ٤ ـ علبة لبن نستله مُركّز ومُحلى. ٥ ـ ثلاث ملاعق صغيرة دقيق ذُرة. ٦ ـ ماء لتذويب دقيق الذُرة. ٧ ـ ٦ حبات هيل صغيرة (مطحونة). ٨ ـ قليل من الفانيليا. ٩ ـ أربع ملاعق كبيرة كوكتيل فواكه مشكّلة. ١٠ ـ مقدار مُناسب من الآيس كريم بالفانيليا. ١١ ـ مقدار مُناسب من جيلي الفراولة.

الطريقة:ـ

١ . تُنزع قشور الفُستق واللوز وتُغسل الحبات وتُقطّع رفيعاً؛ ويغلى الماء بعد إضافة لبن النستله المُركّز والمُحلى إليه؛ ويُخلط الدقيق مع الماء حتى يتكاثف ويُضاف إلى اللبن المغلي؛ ويُضاف الهيل المطحون؛ ويُضاف السُكر حسب الرغبة؛ ويُوضع الخليط في الثلاجة حتى يبرد ويتجمد.

٢ . يُضاف الفُستق واللوز وتُخلط؛ وتُضاف نُقطة أو نُقطتان من خُلاصة الفانيليا إلى خليط اللبن؛ وتُبرد حتى التثلج؛ وتُقدم في كُوب، وتُوضع ملعقتان كبيرتان من كُوكتيل الفواكه المُشكّلة؛ واللبن المُحضر، ونصف مغرفة من الآيس كريم بالفانيليا؛ وأخيراً ملعقتان صغيرتان من جيلي الفراولة؛ وبالهناء والشفاء.

آيس كريم سهل

المقادير:ـ

١ . كوبا عصير ليمون مُركز ومُحلى. ٢ . ٢ كوب عصير خوخ مُركز ومُحلى. ٣ . ٢ كوب عصير مانجو مُركز ومُحلى. ٤ . جيلاتين مُذاب في ماء بارد. ٥ . قطرات من ماء الورد. ٦ . ٢ كوب ثلج مجروش. ٧ . شرائح ليمون وأوراق نعناع للتزيين.

الطريقة:ـ

١ . قسمي الثلج على أنواع العصائر، واخفقي كُل عصير على حدا؛ ثُم اخلطي معه قليل من الجيلاتين وماء الورد؛ ثُم اسكبي كُل عصير في قالب عميق وادخليه الثلاجة ١٢ ساعة، وبين الحين والآخر اخفقي العصائر لتُعطي الشكل

المجروش.

٢ . قدمي كُرات من العصائر المجروشة في طبق التقديم وزينيها بشرائح الليمون والنعناع؛ وبالهناء والشفاء.

آيس كريم العسل والليمون

المقادير :ـ

١ . ٤٥٠ سم٣ لبن. ٢ . صفار أربع بيضات (صفار فقط). ٣ . ملعقة كبيرة عسل نحل. ٤ . ملعقة كبيرة بشر ليمون. ٥ . قطعتين طويلتين من قشر الليمون. ٦ . ٧٥ جرام سُكر مطحون. ٧ . ١٥٠ مل كريم شانتي (باكيت تقريباً).

الطريقة :ـ

١ . ضعي اللبن مع قشر الليمون في إناء ذي قاع سميك؛ وارفعه علي النار حتى الغليان؛ ثُم أبعديه عن النار؛ وغطي الإناء واتركيه لمُدة عشر دقائق؛ حتى يتشرب برائحة الليمون؛ ثُم بعد ذلك صفي قشر الليمون؛ وارفعي اللبن مرة ثانية علي النار حتى الغليان.

٢ . اعملي علي ضرب صفار البيض مع السُكر حتى يصير لونه أصفر باهت؛ ثُم أضيفي بالتدريج اللبن الساخن إلي خليط البيض؛ ثُم ضعي الخليط في إناء ذي قاع سميك وارفعه علي نار هادئة حتى يتكون كسترد؛ ويُغطي ظهر ملعقة خشبية ولا تتركيه يغليز

٣ . ثُم ضعي الكسترد في إناء واسع واتركيه يبرد بعد أن تخلطيه بالعسل؛ ثُم

أضيفي الكريم شانتي؛ واخلطي مع الكسترد؛ وبشر الليمون؛ ثُم ضعي الخليط في إناء مُغطي؛ وضعيه في الفريزر.

٤ . ثُم بعد ذلك استخرجيه بعد ساعة واضربيه بالمضرب الكهربائي؛ وكرري العملية السابقة؛ وبعد ساعة أخري غطي الإناء واتركيه في الفريزر لحين الاستعمال وبالهناء و الشفاء.

أيس كريم الفانيليا بالكاكاو

المقادير:-

١ . ٢علبة قشدة متوسطتا الحجم. ٢ . كوبا سُكر. ٣ . ملعقة زُبد. ٤ . صفار ثلاث بيضات. ٥ . فانيليا. ٦ . مقدار مُناسب من الكاكاو.

الطريقة:-

تُخلط جميع المقادير بالخلاط، ويُوضع مع جُزء منها كاكاو، ثُم تدخل بالفريزر إلي أن تجمد؛ ويتم استخراجها من الفريزر ووضعها في كاسات وتُقدم.

آيس كريم فاكهة الموسم

المقادير

١ . كوب من اللبن. ٢ . كوب من السُكر. ٣ . كوب من فاكهة الموسم. ٤ . صفار بيضتان. ٥ . ٢ ملعقة نشا. ٦ . عصير ليمونتان.

الطريقة:-

١ . تُوضع الفاكهة وهي مُقطعة علي النار؛ ثُم يُضاف إليها نصف كمية

السُكر؛ ويضاف إليها عصير الليمون.

٢ . نغلي اللبن مع باقي كمية السُكر؛ ويُضاف النشا بعد أن يُذوب في قليل من الماء؛ كما تُضاف الفانيليا؛ وبعد أن يبرد الخليطان يُضاف البيض؛ ويُصفى ويُترك بالثلاجة لليوم التالي؛ وبعد ذلك تُوضع الكمية كُلها بالماكينة المُخصصة لصناعة الآيس كريم حتى ينعم؛ ويتماسك.

٣ . يُحفظ الآيس كريم بالفريزر داخل وعاء بلاستيك؛ وفي حال عدم وجود ماكينة آيس كريم؛ فيُوضع الخليط داخل الفريزر ويُقلب كُل ساعة حتى ينعم ويتماسك.

ملحوظة هامة :.

في حالة الحصول على آيس كريم فانيليا يُحذف عصير الفاكهة؛ وعصير الليمون؛ ويتم عمل باقى الخطوات كما هي؛ وفى حالة الرغبة في الحصول على آيس كريم شيكولاته فإنه يمكن إضافة نصف كوب كاكاو للبن أثناء الغليان.

آيس كريم مشكل

المقادير :.

١ . ٤ بيضات كبيرات مفصولة. ٢ . نصف كوب سُكر بودرة. ٣ . كوب فراولة أو مانجو أو جوافة. ٤ . ملعقتان كبيرتان من الزبيب. ٥ . ثلاث ملاعق كبيرة جوز هند.

الطريقة :.

١ . يُخفق بياض البيض ويُضاف نصف مقدار السُكر؛ ويُقلب الخليط حتى

يغلظ القوام وتُضاف الفانيليا؛ وتُقلب الكريمة معاً؛ ويُخفق المقدار جيداً ثُم يُضاف صفار البيض مع الاستمرار في الخفق.

٢ . تُضاف باقي المقادير مع الفاكهة التي تُفضلينها؛ وتُوضع المقادير في الفريزر حتى يتجمد هذا النوع من الآيس كريم؛ وهو لا يحتاج إلى التقليب أثناء وضعه في الفريزر؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم الفواكه

المقادير :.

١ . مقدار من الوصفة الرئيسية. ٢ . ١٠٠ جرام قطع مانجو. ٣ . ١٠٠ جرام شرائح خوخ. ٤ . رُبع كيلو كريز مسكر. ٥ . ٢ ثمرة موز.

الطريقة:.

١ . اتبعي الوصفة الأساسية الأولي في صنع الأيس كريم؛ ثُم تُخلط شرائح المانجو؛ والخوخ؛ والموز؛ وتُخفق في الخلاط مُدة ٢٠ ثانية.

٢ . يضاف الكريز ويُخفق المقدار مدة ١٠ ثوان إضافية؛ ثُم تُضاف الفواكه إلى الآيس كريم؛ وتُقلب المقادير؛ ثُم توضع بالفريزر؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

تورتة الآيس كريم

المقادير

١ . كعكة إسفنجية باردة تماماً. ٢ . كوب ونصف آيس كريم فانيليا. ٣ .

كوب ونصف آيس كريم فاكهة؛ أو شيكولاتة حسب الرغبة. ٤ . كوبا كريم شانتيه للتجميل. ٥ . فاكهة الموسم. ٦ . مكسرات مفرية.

الطريقة :.

١ . تُقطع الكيكة ثلاث دوائر بالعرض بسكين حاد؛ ثُم يُبطن قاع صينية بورق ألمونيوم، على أن يُغطي الورق حواف الصينية ليسهل قلبها.

٢ . تُوضع دائرة من الكعكة الإسفنجية وتُغطى بآيس كريم الفانيليا؛ ثُم تُغطي بدائرة ثانية من الكيكة الإسفنجية؛ وتُثلج في الفريزر؛ وتُغطى الدائرة الثانية بالصنف الآخر من الآيس كريم؛ وتُغطى بالدائرة الثالثة وتُعاد إلي الفريزر حتى تتجمد تماماً.

٣ . تُقلب التورتة علي طبق التقديم ويُنزع ورق الألمونيوم عنها ويُجمل الوجه والحواف بوردات من الكريم شانتيه؛ وعند التقديم تُرش بالمكسرات؛ وتُجمل بالفواكه المشكلة حسب الرغبة؛ وبالهناء والشفاء.

آيس كريم بالزبيب

المقادير

١ . ٤ ملاعق كبيرة زبيب. ٢ . ٤ ملاعق كبيرة عصير عنب. ٣ . ٦ ملاعق كبيرة سُكر. ٤ . صفار ٥ بيضات. ٥ . كوب كريمة ساخنة. ٦ . ١١٠ جرام رقائق شيكولاتة.

الطريقة :.

١ . يُنقع الزبيب في (عصير العنب) مُدة ساعتان؛ ثُم يُضرب السُكر مع

صفار البيض؛ ثُم تُخفق فيه الكريمة الساخنة؛ وتُعاد إلى الإناء وتُسخن مع التقليب، حتى يغلظ القوام.

٢ . يُرفع من فوق النار وتُقلب فيه رقائق الشيكولاتة حتى تذوب؛ ويبرد ويُخلط فيه الزبيب وعصير العنب، ويُجمد في الفريزر؛ ويُضرب بمُعدل كُل ساعة إلى أن يجمد تماماً؛ ثُم يُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم الفانيليا

المقادير :.

١ . رُبع كُوب سُكر كاسترد (خاص للحلويات). ٢ . رُبع كُوب ماء. ٣ . ثُلثا كوب لبن بودرة (منزوع الدسم). ٤ . كوبا لبن سائل منزوع الدسم. ٥ . ملعقة صغيرة خل أبيض. ٦ . ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا. ٧ . ملعقة صغيرة جيلاتين.

الطريقة :.

١ . يُخلط السُكر بالماء في وعاء صغير؛ ويُضاف إليه الجيلاتين ويُحرك ببطء فوق النار من دون أن يغلى حتى يتمازج السُكر بالجيلاتين تماماً.

٢ . يُنقل المزيج إلى وعاء صغير ويُخفق مع مسحوق اللبن شيئاً فشيئاً؛ ثُم يُخفق مع اللبن السائل في خلاط كهربائي؛ ثُم يُسكب في قالب التجميد؛ ويُغطى بواسطة ورق الألمنيوم؛ ويُجمد لمُدة ساعة؛ ثُم يُقدم بالهناء والشفاء.

٣ . يُنقل الخليط إلى وعاء مُتوسط؛ ويُضاف إليه الخل الأبيض؛ والفانيليا؛ ويُخفق بالخلاط الكهربائي حتى يُصبح سميكاً؛ ثُم يُعاد إلى قالب التجميد؛ ويُغطى

مرة ثانية ويُجمد لثلاث ساعات؛ أو لليلة كاملة؛ ثُم يُقدم مُزيناً بالفاكهة؛ وبالهناء والشفاء.

ميلك شيك الشوكوهوليك

المقادير :ـ

١ ـ رُبع كوب (١٢٥ ملليلتر) لبن بارد. ٢ ـ من ٢ إلي ٣ ملاعق صغيرة شيكولاتة مبشورة (نصف مُحلاة). ٣ ـ ملعقتان كبيرتان من صوص الشيكولاتة. ٤ ـ ملعقة طعام كريمة. ٥ ـ من ٣ إلي ٤ ملاعق كبيرة آيس كريم شيكولاتة.

الطريقة :ـ

١ ـ نخلط اللبن؛ والشيكولاتة المبشورة؛ والصوص؛ والكريما؛ والآيس كريم في الخلاط حتى تمتزج المُكونات جيداً.

٢ ـ نضع مغرفة من الآيس كريم شيكولاتة في كُل كُوب من أكواب التقديم ونصب الميلك شيك فوق الآيس كريم؛ ثُم نُزين بالشيكولاتة المبشورة؛ وتُقدم بالهناء.

زبادي الآيس كريم

المقادير :ـ

١ ـ موزة مقطعة قطع صغيرة. ٢ ـ علبتا زبادي. ٣ ـ نصف كُوب آيس كريم فانيليا. ٤ ـ فنجان سُكر. ٥ ـ رُبع كوب ثلج مجروش.

الطريقة :.

تُوضع المقادير كُلها في الخلاط الكهربائي؛ وتُخفق لمُدة دقيقتين حتى يُصبح الخليط سميكاً؛ ثُم يُصب في كؤوس التقديم؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

ملحوظة: . يُمكن استبدال الموز بأي نوع من الفواكه المرغوب بها.

عصير الموز بالآيس كريم

المقادير :.

١ . آيس كريم فانيليا. ٢ . حبة موز. ٣ . عسل نحل. ٤ . لبن. ٥ . ثلج مجروش. ٦ . سُكر (حسب الرغبة).

أولاً : طريقة تحضير الموز :.

١ . يُقطع الموز بعد تقشيره إلى حلقات؛ ويُوضع في الخلاط الكهربائي.

٢. يُضاف إلية نصف كوب لبن؛ وسُكر؛ والثلج المجروش؛ ويُخلط في الخلاط.

ثانياً : طريقة تحضير العصير :.

يُوضع العسل في قعر الكوب؛ ويُصب فوقه عصير الموز الذي سبق ذكر كيفية تحضيره؛ وتُوضع ملعقة أو أكثر حسب الرغبة من الآيس كريم فوق العصير؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

كوكتيل بالآيس كريم

المقادير :ـ

١ ـ آيس كريم فانيليا. ٢ ـ عصير مانجو بارد. ٣ ـ فواكه مقطعه قطع صغير مثل الفراولة، والموز، والعنب، والمانجو، والتُفاح، والكيوي، والكمثري، أو أي فاكهة تُفضلينها. ٤ ـ مقدار مُناسب من عصير الفيمتو.

الطريقة :ـ

١ ـ ضعي ملعقة كبيرة من الآيس كريم في الكوب، وأضيفي ملعقتان من الفواكه المُشكلة، ثُم أضيفي ملعقة صغيره من الفيمتو.

٢ ـ أضيفي عصير المانجو، وحركي العصير نصف حركه فقط لتحصلي على تأثير رُخامي، ثُم ضعيه بالثلاجة، وما أن تستخرجيها حتى تُقدميها بالهناء والشفاء.

عصير المانجو بالآيس كريم

المقادير :ـ

١ ـ ٢ ملعقة قشدة. ٢ ـ ٢ ملعقة لبن بودرة. ٣ ـ آيس كريم مانجو. ٤ ـ قالب ثلج. ٥ ـ سُكر حسب الرغبة. ٦ ـ عصير مانجو ثقيل.

الطريقة :ـ

١ ـ نخلط القشدة واللبن والثلج إلى أن يتكسر، ونضع السُكر، وعصير المانجو.

٢ . للزينة نضع الآيس كريم فوق العصير ؛ وتُقدم بالهناء؛ والشفاء.

مُلاحظة : . يُمكن استبدال آيس كريم المانجو؛ بآيس كريم الشيكولاتة.

طريقة أخري لعصير المانجو بالآيس كريم

المقادير :.

١ . ٢علبة عصير مانجو. ٢ .كوب آيس كريم فانيليا.

الطريقة :.

يُوضع عصير المانجو؛ والآيس كريم بالخلاط؛ ويُخلط حتى يمتزجان؛ لمُدة ٥ دقائقح ثُم يُقدم بالهناء والشفاء.

عصير الفراولة المُثلجة

المقادير :.

١ .كوب آيس كريم فراولة؛ أو فانيليا على حسب الرغبة. ٢ . نصف كيلو فراولة طازجة؛ أو مُثلجة. ٣ . سُكر حسب الرغبة. ٤ . كيس بودرة كريمة للخفق. ٥ . ثلاثة أكواب لبن طازج؛ أو أكثر حسب رغبتك لكي يكون العصير غليظاً. ٤ . خمس مُكعبات ثلج.

الطريقة :.

تُخلط جميع المقادير في الخلاط؛ ثُم تُوضع في كؤوس التقديم؛ وتُزين بشرائح الفراولة؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم الفانيليا

المقادير :ـ

١ ـ كوب لبن. ٢ ـ صفار ثلاث بيضات. ٣ ـ كوب كريم شانتي. ٤ ـ ملعقة صغيرة فانيليا. ٥ ـ ثلاث ملاعق كبيرة سُكر.

الطريقة :ـ

١ ـ يغلى اللبن ويُترك حتى يبرد تماماً؛ ثُم تُضاف الكريمة والفانيليا؛ كما يُضرب صفار البيض مع السُكر بواسطة المضرب الكهربائي حتى يُصبح كالكريمة؛ ثُم يُضاف للخليط السابق مع التقليب وبالتدريج.

٢ ـ يُرفع الخليط على نار هادئة حتى يغلظ القوام مع مُراعاة عدم حدوث كلكعة في الخليط؛ ثُم يُرفع من على النار؛ ويُصب في إناء نظيف ويُترك حتى يبرد؛ ثُم يُصب في علبة أو إناء غويط؛ كما يُوضع في الفريزر حتى يجمد تماماً؛ ويُغرف في كاسات الجيلاتى وقت التقديم؛ وبالهناء والشفاء.

آيس كريم بالفاكهة والكريمة

المقادير :ـ

١. كوب فاكهة محفوظ مُقطع قطعاً صغيرة؛ أو رُبع كيلو فاكهة طازجة كالفراولة؛ والمانجو؛ والمشمش. ٢ ـ ملعقة صغيرة فانيليا. ٣ ـ ملعقتان كبيرتان ماء مغلي. ٤ ـ كوب ونصف كريم شانتي. ٥ ـ ثلاث أكواب آيس كريم فانيليا. ٦ ـ قليل من الفُستق المفرى؛ أو الشيكولاتة المبشورة؛ أو أي نوع من المكسرات المفرية.

الطريقة :-

١ . تُقسم الفاكهة إلى ٤ مقادير؛ ويُوضع كُل مقدار في كأس؛ ويُوضع فوقها قليل من الماء المغلي المُضاف إليه الفانيليا؛ وتُترك نصف ساعة؛ كما يُوضع فوقها ثلاث ملاعق كبيرة آيس كريم فانيليا.

٢ . يتم عمل وردات من الكريم شانتى فوق الآيس كريم بواسطة البلبلة؛ ويُرش فوقها قليل من الفُستق؛ أو الشيكولاتهة؛ أو المكسرات المفريةح كما يُمكن التنويع في تقديم الصنف بواسطة تغيير نوع الآيس كريم ونوع الفاكهة؛ كما يُمكن استخدام الآيس كريم الجاهز؛ وبالهناء والشفاء.

آيس كريم الجالكسي

المقادير :-

١ . ١٠ حبات جالكسي. ٢ . كيس كريمة. ٣ . مقدار مُناسب من الحليب.

الطريقة :-

نُذوب الجالكسي على النار؛ وبعدين نتركها تبرد ٣ دقائق؛ ثُم نبدأ بتحضير الكريمة؛ ونخفقها مع الحليب؛ ثُم نُضيف الجالكسي على الكريمة؛ ونخفقهم مع بعض؛ ونضعهم بالفريزر حتي تُصبح جامدة؛ وللتزيين نضع كريز في القمة؛ وأتمنى أن يعجبكم الطعم؛ وبالهناء والشفاء.

آيس كريم الكراميل

المقادير :.

١ . نصف كوب زُبد. ٢ . نصف كوب سُكر. ٣ . بيضتان. ٤ . ثلاثة أربا ع كوب دقيق بالخميرة. ٥ . نصف ملعقة من مسحوق الخميرة. ٦ . أربع كُرات من آيس كريم الشوكولاته الجاهز.

مقادير الكراميل :.

١ . ٣ ملاعق سُكر. ٢ . ملعقة عسل نحل. ٣ . رُبع كوب حليب مُحلى. ٤ . ملعقتا كريمة للخفق.

للتزيين :.

١ . مقدار مُناسب من الكريز. ٢ . مكسرات حسب الرغبة.

الطريقة :.

١ . اخفقي الزُبد بالسُكر؛ ثُم أضيفي البيض والدقيق والخميرة مع استمرار الخفقح ثُم صُبي الخليط في ٤ قوالب صغيرة خاصة بالكعك؛ ثُم ادخليها الفُرن على درجة ١٦٠؛ ويكون ذلك لمُدة ٣٠ دقيقة؛ ولتحضير الكراميل حمصي السُكر حتى يُصبح ذهبي اللون؛ ثُم صُبي عليه العسل، وحركي المقادير.

٢ . ثُم بعد ذلك أضيفي الحليب المُحلى والكريمة بعد ذلك؛ واخرجي الكعكات؛ ثُم ضعيها في كوب التقديم، وصُبي فوقها الآيس كريم؛ وصبي عليه الكراميل؛ ثُم بعد ذلك قدميه بالهناء والشفاء.

آيس كريم القهوة

المقادير :.

١ . نصف كيلو لبن.٢ . كوب قهوة مُحضرة؛ وتكون غامقة اللون؛ وباردة.٣ . رشة ملح. ٤ . ملعقة صغيرة فانيليا. ٥ . كوب كريمة ثقيلة مخفوقة.

الطريقة :.

تُخلط جميع المقادير في الخلاط الكهربائي حتى تُصبح كثيفة؛ ثُم تُوضع في علب بلاستيكية؛ وتدخل الفريزر حتى تتجمد؛ ثُم تُستخرج قبل تقديمها بخمس دقائق؛ ثُم تُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم الحليب بالفُستق

المقادير :.

١ . ١٠ حبات فُستق. ٢ . ٢٠ حبة لوز. ٣ . كوبا ماء. ٤ . نصف كيلو لبن مُركز مُحلي. ٥ . ثلاث ملاعق صغيرة دقيق ذُرة. ٦ . ماء لتذويب دقيق الذُرة. ٧ . ٦ حبات هيل صغيرة (مطحون). ٨ . خُلاصة الفانيليا. ٩ . أربع ملاعق كبيرة كوكتيل فواكه مُشكلة. ١٠ . ٢ مغرفة (الملعقة الكروية) آيس كريم فانيليا. ١١ . جيلي الفراولة.

الطريقة :.

١ . تُنزع قشور الفُستق واللوز وتُغسل الحبات وتُقطع رفيعاً؛ ثُم يُغلي الماء

بعد إضافة اللبن المُركز المُحلى إليه؛ ونخلط الدقيق مع الماء حتى يتكاثف؛ ويُضاف الى اللبن المغلي؛ ثُم نُضيف الهيل المطحون؛ ثُم يُضاف السُكر حسب الرغبة؛ ثُم يُوضع الخليط في الثلاجة حتى يبرد.

٢ . يُضاف الفُستق واللوز؛ وتُخلط جيداً؛ ثُم تُضاف نُقطة أو نُقطتان من خُلاصة الفانيليا إلى خليط اللبن؛ وتُبرد حتى التثلج؛ وعند التقديم يُراعي وضعها في أكواب مُخصصة للآيس كريم؛ مع وضع ملعقتان كبيرتان من كُوكتيل الفواكه المُشكلة واللبن المُحضر؛ وتُصف مغرفة من الآيس كريم بالفانيليا؛ وأخيراً ملعقتان صغيرتان من هُلام الفراولة؛ ثُم تُقدم بالهناء والشفاء.

أكواب الآيس كريم مع الكيك

المقادير :.

١ . قطع كيك جاهز أو البرونيزز ٢ . آيس كريم فانيليا جاهز.

للتزيين : .

١ . كريمة؛ وشيكولا سائلة؛ أو قطع شيكولا.

الطريقة :.

في كوب الآيس كريم ضعي في القاع قطع الكيك أو البرونيز؛ ثُم بعد ذلك غطيها بملعقة كبيرة من الآيس كريم؛ ثُم زينيها بالكريمة والشيكولا السائلة؛ وقدميها بالهناء والشفاء.

آيس كريم للريجيم الغذائي

المقادير :ـ

١ . ٢٢٥ جراماً من الفراولة الطازجة. ٢ . ٢٨٠ ملليلتراً من الزبادي قليل الدسم. ٣ . ملعقتان صغيرتان من الجيلاتين. ٤ . ملعقتان كبيرتان من الماء المغلي. ٥ . بياض بيضة واحدة. ٦ . شربات للتحلية (شيرة).

الطريقة :ـ

١ . أزيلي الأجزاء الخضراء من ثِمار الفراولة؛ وبعد ذلك قطعي الفراولة؛ ثُم اخلطي قطع الفراولة مع اللبن الزبادي في وعاء للخلط؛ ثُم رُشي الجيلاتين فوق الماء المغلي في وعاء صغير، ثُم ضعي الوعاء في وعاء آخر، ثُم صُبي كمية كافية من الماء المغلي بشكل يُغطي فيه نصف جوانب الوعاء.

٢ . اتركي الجيلاتين في الماء دون تحريكه حتى يذوب تماماً وحتى يُصبح السائل شفافاً؛ ثُم صُبي مزيج الفراولة في وعاء؛ وأضيفي إليه الجيلاتين المُذوب؛ واخلطي جيداً؛ ثُم ضعي الوعاء في طبق ثلاجة عميق واتركيه يترطب حتى يُصبح مُثلجاً عند الجوانب؛ ثُم اسحبي الوعاء من الثلاجة واخفقي الفراولة المُثلجة حتى الحصول على مزيج مُرطب بارد؛ وأعيدي الوعاء إلى الثلاجة من جديد وجمديه جيداً بالطريقة نفسها.

٣ . اسحبي الوعاء من الثلاجة من جديد؛ ثُم اخفقي جيداً؛ واخفقي بياض البيض حتى ينتفخ؛ ثُم اسكبي بياض البيض المخفوق مع مزيج الفراولة الجامد جُزئياً مع الانتباه عند سحبه وتقطيعه؛ ثُم حلي آيس كريم الفراولة بالشربات (الشيرة)؛ ثُم صُبى آيس كريم الفراولة في كأس خاص بتقديم الآيس كريم غير

عميق؛ ثُم ضعي الكأس في الثلاجة لتجمد تماماً؛ وعند التقديم اسحبي كأس الآيس كريم من الثلاجة قبل ١٠ دقائق من التقديم؛ ثُم قدميها بالهناء والشفاء.

آيس كريم الكابتشينو وجبة خفيفة

إذا كُنتِ تُعانين من حرارة الصيف الشديدة؛ ولا تُريدين إفساد نظامك الغذائي بتناول الآيس كريم والحلوى عالية الدسم؛ فيُمكنك عمل "آيس كريم الكابتشينو"؛ فهو خفيف ويصلح كوجبة ريجيم مُتكاملة وغير مُضرة للرشاقة؛ كما ويُمكنك عمل آيس كريم الكابتشينو وتناوله في وجبة الغداء كوجبة مُتكاملة وخفيفة ولا تضر بنظامك الغذائي.

المقادير :.

١ . ملعقة قهوة مطحونة. ٢ . ملعقتا ماء مغلي. ٣ . كوب آيس كريم فانيليا خالي الدسم. ٤ . ملعقة سُكر ناعم. ٥ . نصف ملعقة بودرة كاكاو "أو بدون".

الطريقة :.

١ . يُسخن الفُرن على درجة ١٨٠مْ؛ وتُسخن بها الكيك مُدة ٢٥ دقيقة؛ وتذوب القهوة في الماء المغلي؛ ونُضيف له الآيس كريم؛ ثُم يُوضع بالثلاجة.

٢ . يُشطر الكيك ويُوضع الآيس كريم وسطها؛ ويُزين سطحها بالكاكاو؛ أو بدونها؛ ثُم يدخل الفريزر قليلاً؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

آيس نوجا

المقادير :.

١. نصف كيلو جُبن ريكوتا. ٢. كُوب كريم شانتِيه. ٣. نصف كُوب سُكر ناعم. ٤. كُوب مكسرات. ٥. كُوب زبيب. ٦ . فانيليا. ٧ . كوب جيلي. ٨ . فاكهة.

الطريقة :.

١ . يُخفق الجُبن مع السُكر والفانيليا جيداً؛ ويُضاف الكريم شانتيه ويستمر في الخفق؛ وتُضاف المكسرات المفرومة وكذلك الزبيب المفروم ويُقلب الخليط ويوضع في قالب ويدخل الثلاجة في الفريزر مُدة ساعة.

٢ . يُأخذ من القالب ملعقة الآيس كريم أو يُقطع بالسكين في طبق التقديم؛ ويُجمل بالفاكهة بعد أن تُنقع في الجبلي لكي تُحافظ على شكلها؛ وتُقدم عند خروجها من الثلاجة؛ وبالهناء والشفاء.

شيلك ميلك الفراولة بالآيس كريم

المقادير :.

١. نصف كيلوجرام فراولة طازجة. ٢ . لتر لبن حليب. ٣ . نصف كُوب سُكر. ٤ . ملعقتان من آيس كريم الفراولة.

الطريقة :.

تُغسل ثمار الفراولة؛ وتُقطع لأنصاف بعد نزع الجُزء الأخضر منها، ثُم

تُضرب في خلاط كهربائي مع الحليب والسُكر والآيس كريم حتى تتجانس مُكونة رغوة، وتُصب في أكواب التقديم، وتُقدم بعد تزيينها بثمار الفراولةح وبالهناء.

آيس كريم مشكل

المقادير :.

١ . ٤ بيضات كبيرة مفصولة. ٢ . نصف كوب سُكر بودرة. ٣ . كوب فراولة، ومانجو، وجوافة. ٤. ملعقتان كبيرتان زبيب. ٥. ثلاث ملاعق كبيرة جوز هند.

الطريقة :.

١ . يُخفق بياض البيض ويُضاف نصف مقدار السُكر ويُقلب الخليط حتى يغلظ القوام وتُضاف الفانيليا، ثُم تُقلب الكريمة معاً، ويُخفق المقدار جيداً، ثُم يُضاف صفار البيض مع الاستمرار في الخفق.

٢ . تُضاف باقي المقادير مع الفاكهة التي تُفضلينها، وتُوضع المقادير في الفريزر حتى يتجمد هذا النوع من الآيس كريم، وهو لا يحتاج إلى التقليب أثناء وضعه في الفريزر، ويُقدم بالهناء والشفاء.

آيس كريم خوخ وكريز ومانجو

المقادير :.

١ . أربع بيضات كبيرات مفصولات. ٢ . نصف كوب سُكر بودرة ناعم.

٣ . ١٠٠ جرام قطع مانجو. ٣ . ١٠٠ جرام شرائح خوخ. ٤ . رُبع كيلو كريز مسكر. ٥ . ثمرتا موز مُقطعتان. ٦ . مقدار مُناسب من الفانيليا. ٧ . كريمة.

الطريقة :.

١ . يُخفق بياض البيض ويُضاف نصف مقدار السُكر ويُقلب الخليط حتى يغلظ القوام وتُضاف الفانيليا؛ ثُم تُقلب الكريمة معها؛ ويُخفق المقدار جيداً؛ ثُم يُضاف صفار البيض مع الاستمرار في الخفق.

٢ . تُخلط شرائح المانجو؛ والخوخ؛ والموز؛ وتُخفق في الخلاط مُدة ٢٠ ثانية؛ ثُم يُضاف الكريز ويُخفق المقدار مُدة ١٠ ثوانٍ إضافية؛ ثُم تُضاف هذه الفواكه للآيس كريم؛ وتُقلب المقادير جيداً؛ وتُوضع في الفريزر حتى يتجمد هذا النوع من الآيس كريم؛ وهذا النوع لا يحتاج إلى التقليب أثناء وضعه في الفريزر؛ ثُم يُستخرج هذا الآيس كريم من الفريزر قبل التقديم بخمس دقائق؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

ثانياً : العصائر.

عصير هام للريجيم

المقادير :.

١ . ٢ حبة كيوي. ٢ . عصير أناناس جاهز بدون سُكر. ٣ . عصير ليمون.

الطريقة :.

١ . يُوضع عصير الأناناس في الخلاط؛ ويُقطع الكيوي بعد تقشيره إلى حلقات؛ ثُم بعد ذلك يُوضع عصير الأناناس مع قطع الكيوي في الخلاط؛ ويُخلطا حتى يُصبح لدينا عصير ناعم.

٢ . ثُم يُوضع عصير الليمون على العصير السابق؛ ويُقدم مُثلجاً وبالهناء والشفاء.

ملحوظة : . ينفع هذا العصير في عملية الريجيم؛ حيث ذكره أحد أخصائي التغذية وذلك لأن هذا العصير يقوم بعملية حرق الدهون بالجسم؛ لذا يُفضل شُربه مع عصير التُفاح؛ وهذا مع العلم بأنه لذيذ الطعم.

فواكه مشكلة ممزوجة في العسل

المقادير :.

١ . حبة موز. ٢ . بضع حبات فراولة. ٣ . عصير بُرتقالة. ٤ . حبة مانجو.

٥ ـ كوب حليب بارد. ٦ ـ ملعقتان كبيرتان عسل. ٧ ـ ملعقة صغيرة ماء ورد.
٨ ـ ملعقة عصير رُمان (حسب الرغبة). ٩ ـ عود نعناع.

الطريقة :ـ

نضع الفواكه في خلاط كهربائي مع العسل؛ وماء الورد وعصير البُرتقال واللبن، ثُم نخلط لمدة دقيقة؛ ثُم نسكب الخليط في أكواب، ونُزينه بعود من النعناع؛ وقليل من عصير الرُمان؛ وتُقدم مُثلجة؛ وبالهناء؛ والشفاء.

عصير لذيذ لحر الصيف

المقادير : ـ

١ ـ قليل من النعناع الأخضر. ٢ ـ عصير ١٥ ليمونة. ٣ ـ كوب ماء كبير سُكر. ٤ ـ ملعقة ماء ورد. ٥ ـ ٤ أكواب ماء مثلج. ٦ ـ ١٠ مُكعبات ثلج.

الطريقة :ـ

١ ـ في البداية قومي بقطف النعناع؛ مع مُلاحظة أنه يجب التخلص من العروق السوداء الموجودة في مُنتصف كُل عرق؛ وخذي الورق الأخضر الجيد فقط؛ ثُم قومي بغسل ورق النعناع هذا؛ وضعيها في الخلاط الكهربائي المُخصص للعصر؛ مع إضافة مقدار مُناسب من الماء؛ والثلج؛ والسُكر؛ وماء الورد؛ وعصير الليمون؛ واخلطيه جيداً حتى يُصبح لديك عصير ليمون أخضر اللون.

٢ ـ بعد أن قُمتِ بكُل ما سبق صُبيه في أكواب العصير؛ وزينيها بقليل من ورق النعناع؛ وحلقات من الليمون؛ ثُم تُقدم مُثلجة في وقت الحر الشديد؛ حيث إنها ستُطفئ الحر؛ وتجعل أفراد أسرتك يشعرون بالانتعاش؛ فبالهناء؛ والشفاء.

عصير التفاح بالجزر

المقادير :ـ

١ ـ حبتا تُفاح. ٢ ـ حبتا جزر. ٣ ـ مقدار مُناسب من الماء.

الطريقة : ـ

تُوضع كمية التُفاح والجزر في الخلاط الكهربائي (في الجُزء المُخصص للعصر)؛ وبعد أن تعصري المقادير صُبيها في أكواب؛ وقدميها بالهناء والشفاء.

ميلك شيلك الشيكولا

المقادير :ـ

١ ـ ربع كوب (١٢٥ ملليلتر) حليب بارد. ٢ ـ من ٢ إلي ٣ ملاعق صغيرة شيكولاتة مبشورة (نصف مُحلاة). ٣ ـ ملعقتان كبيرتان من صوص الشيكولاتة. ٤ ـ ملعقة طعام كريمة. ٥ ـ من ٣ إلي ٤ ملاعق أيس كريم الشيكولاتة كبيرة.

الطريقة :ـ

١ ـ نخلط الحليب؛ والشيكولاتة المبشورة؛ والصوص؛ والكريما؛ والآيس كريم في الخلاط حتى تمتزج المكونات جيداً.

٢ ـ نضع مغرفة واحدة من آيس كريم الشيكولاتة في كُل كُوب من أكواب التقديم.

٣ . نصب الميلك شيك فوق الآيس كريم في كُل كوب؛ ثُم نُزين بالشيكولاتة المبشورة؛ وتُقدم...

فوائد ثمرة الافوجادو

تُسمى ثمرة الأفوجادو بالزبدية لان طعم لحم الثمار وقوامه يُشبه الزبدة؛ وبتحليل الأفوجادوا وجد أنها أغنى فاكهه على وجه الأرض تحتوى على فتيامينات مُهمة جداً لجسم الإنسان؛ ومنها مثلاً فيتامين (أ)؛ و (ب)؛ و (ج)؛ وتُعطى ثمرة الأفوجادوا نسبة ٨٧٣ إلى ١٣٧٦ سُعراً حرارياً؛ وذلك عكس الفواكه الأخرى التي تُعطى من ١٧٥ إلى ٤٠٠ سُعراً حرارياً؛ والأهم من ذلك أنها تؤكل طازجة؛ ولا خوف على فيتاميناتها من أثر الطهي.

عصير القشدة بالأفوجادو

المقادير :.

١ . ربع كيلو قشدة. ٢ . ثمرتا أفوجادو كبيرة. ٣ . كوب كريمة. ٤ . خمس ملاعق حليب بودرة. ٥ . نصف كيلو فواكه مشكلة. ٦ . كوب سُكر. ٧ . علبتين بسكوت شاي. ٨ . ٢ كوب ماء بارد.

الطريقة :.

١ . تُخلط جميع المقادير ماعدا الفواكه إلا ثمرة واحدة من الأفوجادو؛ والبسكوت.

٢ . ثُم يُصب القليل من الخليط في الصينية؛ ويوضع عليه طبقة من

البسكوت؛ وخلطة من الخليط؛ وطبقة بسكوت أخري؛ وطبقة كريمة؛ ثُم تُوضع الفواكه المشكلة فوق الكريمة؛ وتُزين بقطع من ثمرة الأفوجادوا الأخري.

طبقات البسكويت بالشيكولاتة

المقادير :.

١ . علبتا بسكويت سادة. ٢ . رُبع كيلو قشدة. ٣ . كوب ماء. ٤ . ٢ فنجان سُكر. ٥ . أربع ملاعق حليب. ٦ . نصف مُكعب زُبد. ٧ . القليل من بودرة الكاكاو.

الطريقة :.

١ . تُخلط جميع المقادير ما عدا البسكوت حتى تصير عصير.

٢ . تُصب في صينية كبيرة طبقة من الكاكاو؛ ثُم طبقة بسكوت؛ والطبقة الأخيرة خليط الكاكاو.

ملحوظة : . ممكن أيضاً أن تُستبدل الكاكو بالكريم كراميل؛ وبالهناء؛ والشفاء.

زبادي مخفوق بالفاكهة

المقادير :.

١ . حبة موز مقطعة قطع صغيرة. ٢ . ٢ علبة زبادي صغيرة. ٣ . نصف كوب آيس كريم بالفانيليا. ٤ . فنجان سُكر. ٥ . ربع كوب ثلج مجروش.

الطريقة :ـ

تُوضع المقادير كُلها في الخلاط الكهربائي؛ وتُخفق لمُدة دقيقتين حتى يُصبح الخليط سميكاً؛ ثُم يُصب في كؤوس التقديم؛ ويُقدم بالهناء؛ والشفاء.

ملحوظة :ـ

يُمكن استبدال الموز بأي نوع من الفواكه المرغوب بها.

شيكولاتة مكسيكية

المقادير :ـ

١ . ١٥٠جرام شيكولاتة بيور. ٢ . ثلاث كؤوس من الحليب. ٣ . كوب ونصف من القشدة. ٤ . ٢ ملعقة سُكر. ٥ . بيضة. ٦ . ملعقة صغيرة من الفانيليا. ٧ . ملعقة من القرفة. ٨ . رشة ملح.

الطريقة :ـ

١ . نُقسم الشيكولاتة إلى قطع صغيرة؛ ونضعها في وعاء مع الحليب على نار متوسطة الحرارة.

٢ . نرش الملح؛ ونسخن المزيج حتى تذوب الشيكولاتة؛ ثُم نُضيف ما تبقي من الحليب؛ ونُضيف السُكر؛ والقشدة فيصير المزيج سميكاً.

٣ . نُبقي السائل على النار حتى يغلي؛ ولا يستغرق خمس دقائق؛ ثُم نرفع الوعاء من علي النار؛ ونتركه قليلاً.

٤ . نخفق البيضة في وعاء حتى تظهر الرغوة؛ ونُضيف إليها الفانيليا؛ ثُم نضيف إليها ملعقة كبيرة من مزيج الشيكولاتة الذي حضرناه؛ ونخلطها مع البيض.

٥ . نسكب المزيج فوق الشيكولاتة؛ ونسخنه دون أن يصل إلى مرحلة الغليان؛ ثُم نعمل علي خفق الشيكولاتة بالخلاط الكهربائي؛ ثُم نضعها في أكواب التقديم؛ ومن ثم نُقدمها بالهناء؛ والشفاء.

عصير الجريب فروت

المقادير :.

١ . ٥ حبات بُرتقال. ٢ . ٢ حبة جريب فروت. ٣ . كوب من عصير الليمون. ٤ . ماء ورد. ٥ . سكر حسب المذاق. ٦ . ٥ مكعبات ثلج.

الطريقة :.

١ . أعصري ٥ حبات بُرتقال مع ٢ حبة جريب فروت؛ ثُم قومي بصنع كوب من عصير الليمون؛ مع الماء البارد؛ وماء الورد؛ والسُكر بان تعصري ٣ حبات ليمون ثُم حلي كوب ماء بارد بثلاث ملاعق سُكر.

٢ . صبي عليها عصير الليمون؛ وقليل من ماء الورد؛ وأضيفيها إلى عصير البُرتقال؛ والجريب فروت؛ وقلبيها.

٣ . ثُم بعد ذلك ضعيها في الخلاط الكهربائي؛ مع ٥ قطع من الثلج؛ واخلطيها جيداً ثم اسكبيها في أكواب التقديم؛ وبالهناء والشفاء.

شراب السوبيا

المقادير :.

١ . ٢ لتر ماء. ٢ . ٤ أرغفة خُبز أبيض؛ أو أسمر. ٣ . ٢ كوب سُكر. ٤ . ملعقة طعام قرفة ناعمة. ٥ . ملعقة طعام هيل ناعم. ٦ . ١٠ حبات من التمر.

الطريقة :.

١ . قطعي الخُبز إلى قطع صغيرة؛ وانقعيها في الماء مع حبات التمر في كوب كبير من البلاستك مُحكم الغطاء؛ ثُم غطيها؛ واتركيها لمُدة من يومين إلي أربع أيام في مكان دافيء ثُم صفيها في مصفي من السلك الناعم؛ أو من القماش لتتخلص السوبيا من الخُبز؛ والتمر تماماً.

٢ . اخلطي السوبيا مع السكر؛ والقرفة؛ والهيل في خلاط العصير الكهربائي جيداً؛ ثُم وزعيها في أكواب صغيرة من الصيني؛ وضعيها في الفريزر لوقت الحاجة.

مشروب الفُستق اللذيذ

المقادير :.

١ . ٢ كوب ماء حليب سائل. ٢ . ٦ ملاعق كبيرة سُكر. ٣ . ٦ قطع من الثلج. ٤ . نصف كوب فستق ناعم. ٥ . القليل من ماء الورد.

الطريقة :.

١ . نخلط الحليب مع الفستق؛ والسُكر جيداً في خلاط العصير حتى يُصبح

لون الحليب أخضر.

٢ . ثُم نصفي الحليب من بقايا الفُستق؛ ونُعيد الحليب إلى الخلاط مع الثلج؛ وماء الورد؛ ويُخلط جيداً؛ ويُصب في أكواب العصير؛ ويُزين بالقليل من الفُستق الناعم؛ ويُقدم وهو بارد.

الجوافه مع الحليب

المقادير :ـ

١ . ٤ حبات جوافة. ٢ .كوب حليب بارد. ٣ . ٣ ملاعق كبيرة سُكر.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المقادير في خلاط العصير جيداً؛ وتُصفي من بزور الجوافة؛ وتوضع في الثلاجة حتى تُصبح ساقعة؛ وتُقدم بالهناء.

شراب التمر هندي

المقادير :ـ

١ . كوب من التمر هندي. ٢ . ٦ أكواب من الماء. ٣ . كوب؛ ورُبع الكوب من السُكر. ٤ . رُبع كوب ماء ورد.

الطريقة :ـ

١ . يُوضع التمر هندي في إناء؛ وتُضاف إليه ثلاثة أكواب من الماء.

٢ . يوضع المزيج على النار حتى يغلي مُدة تتراوح ما بين ٥ إلى ٧ دقائق.

٣ . يُرفع عن النار؛ ويُترك جانباً حتى يبرد؛ عندئذ يُعجن المزيج باليد؛ ثُم يُوضع في قطعة من قماش الشاش ليُصفى بعد إضافة أكواب الماء الثلاثة الباقية.

٤ . يُعصر الشراب؛ ويُضاف إليه السُكر (حسب الحاجة)؛ وماء الورد؛ ويُخلط جيداً حتى يذوب السكر.

كوكتيل الفراولة بالأفوجادو

المقادير :.

١ . حبتا أفوجادو مقشرة؛ ومنزوع منها النوى. ٢ . ٢ ملعقة سُكر. ٣ . كوب ونصف لبن. ٤ . ٢ كيلو فراولة. ٥ . نصف كيلو مانجو مقشر. ٦ . موزة واحدة. ٧ . مقدار من العسل، والقشدة، وشرائح فاكهة للتزيين.

الطريقة :.

١ . تُوضع حبتا الأفوجادو في الخلاط؛ وملعقتا السُكر؛ وكوب ونصف لبن؛ وتُخلط؛ ثُم تُوضع في إناء مدة صغيرة.

٢ . نخلط كيلو الفراولة في الخلاط؛ ونضعه في إناء مستقل مدة صغيرة أيضاً.

٣ . يُصب الأفوكادو برفق في جانب الكأس؛ وتُصب الفراولة في الجانب الثاني من الكأس؛ فيصبح لديك مزيج رائع من الألوان.

٤ . أخيراً يُزين الكأس بالفواكه المقطعة؛ والعسل؛ والقشدة؛ ويقدم.

عصير المانجو بالتوت

المقادير :.

١ . قالب ثلج. ٢ . ٤ ملاعق لبن بودرة. ٣ . ٨ ملاعق عصير بودرة بطعم المانجو. ٤ . رُبع كوب ماء. ٥ . ملعقة عصير توت للزينة.

الطريقة :.

١ . ضعي في الخلاط الثلج تدريجياً مع إضافة قليل من الماء في كل مرة حتى يُصبح الثلج ناعماً.

٢ . ثُم أضيفي إليه العصير البودرة؛ واللبن إلى أن يُصبح المشروب ناعم القوام.

٣ . ثُم اسكبي المشروب في الكاسات؛ وأضيفي فوق كُل كأس قليل من عصير التوت للزينة؛ وبالهناء؛ والشفاء.

عصير التمر بالفمتو

المقادير :.

١ . ليتر لبن. ٢ . ١٢ حبة تمر. ٣ .كيس فانيليا. ٤ . سُكر حسب الرغبة.

الطريقة :.

١ . نُجرد التمر من البذرة؛ ثُم نضع جميع المقادير في الخلاط؛ ونخلطها؛ ويُقدم بارد؛ أو دافيء؛ وهذا الشراب جيد؛ ومُغذي للأطفال؛ ولا غنى عنه خاصة للأطفال الذين لم يرضعوا من أمهاتهم؛ كما يُمكن أن يُعطى للطفل ابتداءً من عُمر ٨ أشهر.

عصير غريب جداً

المقادير :.

١ . ٣ حبات خيار. ٢ . ٢ ليمونة. ٣ . نصف كوب سُكر. ٤. قليل من ماء الورد. ٥ . ٥ أكواب ماء بارد. ٦ . شرائح ليمون.

الطريقة :.

١ . تُقطع حبات الخيار؛ وتُضاف للخلاط؛ ويُضاف إليها الليمون؛ والسُكر؛ وماء الورد؛ والماء، ونخلط جميع المقادير جيداً بالخلاط.

٢ . نُصفي الخليط جيداً، ونُقدمه بكأس مع شريحة من الليمون؛ ومُكعب ثلج.

شراب الكاكاو باللبن

المقادير : .

١ . ٤٠٠ جرام لبن. ٢ . ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة ناعمة (أو كاكاو). ٣ .كوب ونصف زبادي.

الطريقة :.

١ . ندعك الزبادي جيداً حتى يتجانس؛ ونضيف إليه اللبن المكثف تدريجياً مع الخفق حتى يتوحد قوامهما.

٢ . يُضاف إلي المزيج الكاكاو أو الشيكولاته مع الخفق الجيد؛ ونضع الخليط علي النار قليلاً ثُم اشربيه بالهناء والشفاء وهو متوسط الحرارة.

شراب الأرز باللوز

المقادير :ـ

١ ـ ثُلثي كُوب أرز مطحون ناعم. ٢ ـ كوب ورُبع لوز مقشر. ٣ ـ ثلاثة أعواد قرفة. ٤ ـ كوبان ونصف ماء مغلي. ٥ ـ كوب كبير سُكر ناعم. ٦ ـ كوبا لبن حليب (حسب الرغبة).

الطريقة :ـ

١ ـ اخلطي الأرز؛ واللوز؛ والقرفة؛ والماء المغلي؛ واتركيها مع بعضها البعض؛ ثُم اتركيها لتبرد.

٢ ـ بعد ذالك غطيها؛ وادخليها في الثلاجة لليلة كاملة؛ وفي الصباح صُبي المقادير في الخلاط؛ وأضيفي لها السُكر؛ واخلطيها على سُرعة بطيئة لمُدة تتراوح ما بين ٣ إلي ٤ دقائق حتى يُصبح المزيج ناعم.

٣ ـ بعد ذلك صفي المزيج في إبريق؛ وأضيفي كوبين الحليب؛ وتذوقيه؛ فإذا كان الطعم مضبوط فقدميها؛ وإلا أضيفي عليها سُكر حسب الرغبة؛ وتُقدم باردة.

حليب الآيس كريم بالفراولة

المقادير :ـ

١ ـ ٤ أكواب حليب بارد جداً. ٢ ـ ٤ ملاعق كبيرة سُكر؛ أو حسب الرغبة. ٢ ـ علبة من آيس كريم الفراولة. ٣ ـ كوب من الفراولة المقطعة. ٤ ـ

نصف كوب من الكريمة للتزيين.

الطريقة :.

يُخلط الحليب؛ والسُكر؛ والفراولة المقطعة في الخلاط إلى أن تتكون رغوة كثيفة جداً؛ وتُصب في الأكواب؛ وتوضع طبقة آيس كريم برفق؛ ثُم تُزين بالكريمة؛ والفراولة؛ وتُقدم باردة.

عصير الفواكه المشكلة

المقادير :.

١ . كيلو عصير فواكه مشكلة. ٢ . ٢ كوب آيس كريم فانيليا كبير. ٣ . عصير مانجو؛ أو كوكتيل.

الطريقة :.

تُوزع الفواكه على الأكواب تماماً ثلث الكوب؛ ثُم نُضيف ملعقة آيس كريم أيضاً حتى الثلث الثاني من الكوب؛ وبذلك يتبقى ثُلث الكوب؛ ثُم يُصب العصير بحذر ليملأ الثلث المتبقي من الكوب؛ كما يُمكنك خلط العصيران معاً للتزيين؛ أو إضافة الكاكاو السائل؛ أو الفُستق المطحون؛ وبالهناء؛ والشفاء.

عصير الزبادي بالفواكه المشكلة

المقادير :.

١ . أربع حبات موز. ٢ . ثلاث حبات بُرتقال؛ أو كوبا عصير بُرتقال جاهز. ٣. كوب زبادي. ٤ . ثلاث ملاعق طعام عسل. ٥ . نصف كوب ماء

بارد. ٦ . قطع فواكه مُشكلة للتزيين حسب الرغبة.

طريقة التحضير :.

١ . يُقطع الموز؛ ويُعصر البُرتقال؛ ويُضاف العصير إلى الموز؛ ثُم يُضاف إليهما اللبن الزبادي؛ والعسل؛ والماء المُثلج.

٢ . تُخلط جميع المقادير بالخلاط؛ ويُصب الخليط في كؤوس كبيرة الحجم في قاعها كمية من الفواكه المُشكلةح ويُقدم بالهناء والشفاء.

شراب الفاكهة باللبن

المقادير :.

١ . ٢ موزة مُتوسطة الحجم. ٢ . ٢ ثمرة كيوي. ٣ . ٣ أكواب لبن بارد مُثلج. ٤ . ٢ ملعقة عسل.

الطريقة :.

١ . يُقطع الموز؛ والكيوي؛ ويوضع بالخلاط مع الحليب؛ والعسل؛ ويُخفق جيداً.

٢ . يصب في الكأس مع الثلج المجروش؛ ويُقدم مُباشرة حتى لا يسود لونه.

ميلك شيلك الفراولة

المقادير :.

١ . كأسين من اللبن السائل. ٢ . كوبين آيس كريم فراولة. ٣ . ملعقتين سُكر.

الطريقة :ـ

في الخلاط الكهربائي قومي بوضع الآيس كريم؛ والحليب؛ والسُكر؛ وقومي بخلطهم جميعاً؛ ثُم ضعيهم في كؤوس التقديم؛ وبالهناء والشفاء.

عصير الموز بالآيس كريم

المقادير :ـ

١ . موزة واحدة. ٢ .كوب لبن طازج. ٣ . سُكر حسب الرغبة. ٤ . أربع ملاعق آيس كريم فانيليا.

الطريقة :ـ

تُوضع جميع المقادير بالخلاط؛ وتُخلط مع إضافة الثلج؛ وتُقدم بالهناء.

شراب الفواكه المشكلة

المقادير :ـ

١ . ثمرتا موز. ٢ .كوب فراولة. ٣ . نصف كوب عصير تُفاح؛ أو بُرتقال.
٤ .كوب ماء بارد. ٥ . سُكر حسب الرغبة. ٦ . حبة مانجو مُقطعة مُكعبات.

الطريقة :ـ

١ . قطعي كُلاً من الموز؛ والفراولة؛ والمانجو إلى شرائح؛ وضعيهم في إناء مُحكم الغطاء حتى لا يدخله الهواء.

٢ . ضعي الإناء في الثلاجة حتى يقترب من التثليج؛ ثم ضعيه بالخلاط

الكهربائي مع السُكر إذا أردتِ؛ وبعدها أضيفي عصير التُفاح؛ أو عصير البرتقال ثُم صُبي العصير في الأكواب؛ وزينيها بحبة فراولة مُقطعة مُكعبات صغيرة؛ وتُقدم بالهناء.

عصير الفراولة المُثلج

المقادير :ـ

١ ـ ثلاث أكواب فراولة. ٢ ـ كوبا ماء. ٣ ـ كوب ثلج. ٤ ـ نصف كوب سُكر. ٥ ـ ملعقة طعام عصير ليمون. ٦ ـ رُبع ملعقة شاي فانيليا.

الطريقة :ـ

ضعي جميع المقادير السابقة في الخلاط الكهربائي؛ ويُخلط جيداً؛ ثُم يُوضع في الكوب؛ ويُقدم فوراً؛ وبالهناء والشفاء.

العصير الجوافة المُثلجة

المقادير :ـ

١ ـ موزة واحدة. ٢ ـ حبة جوافة واحدة. ٣ ـ كوب لبن. ٤ ـ قليل من السُكر. ٥ ـ مكعبات ثلج مجروش.

الطريقة :ـ

تُقطع الموزة قطع صغيرة؛ وتُقطع الجوافة أيضاً بعد نزع بذورها؛ ويُخلط الجميع مع الحليب؛ وقليل من السُكر؛ والثلج المجروش في خلاط كهربائي؛

وتُصفى؛ وتُقدم مُثلجة؛ وبالهناء والشفاء.

شراب قمر الدين

المقادير :.

١ . قطعتان من شرائح قمر الدين. ٢ . خمسة أكواب ماء. ٣ . ثُلث كوب سُكر. ٤ . ملعقة طعام ماء ورد.

طريقة التحضير :.

تُقطع شرائح قمر الدين إلى قطع صغيرة؛ وتُغسل القطع بماء ساخن؛ وتُنقع القطع في ماء ساخن لمدة ليلة كاملة؛ ويُوضع سائل قمر الدين في كوب العصير؛ ويُضاف إليه السُكر؛ وماء الورد؛ ويُقلب جيداً؛ ويُقدم بارداً وبالهناء.

عصير الحمضيات

المقادير :.

١ . ٦ حبات بُرتقال. ٢ . حبتا جريب فروت متوسطة الحجم. ٣ . نصف كوب سُكر. ٤ . قشر بُرتقالة واحدة مبشور. ٥ . ليمونة واحدة.

الطريقة :.

يُعصر البُرتقال؛ والجريب فروت؛ والليمون؛ ويُخلط جيداً مع السُكرح ويُوضع الخليط في وعاء؛ ثم يُضاف إليه قشر البُرتقال المبشور؛ ثُم يُترك للنقع قليلاً؛ ثُم يُصفى العصير؛ ويُقدم بعد تزيينه بشرائح الليمون؛ وبالهناء والشفاء.

ميلك شيلك الفانيليا

المقادير :ـ

١ ـ أربع ملاعق كبيرة آيس كريم بطعم الفانيليا. ٢ ـ كوب لبن سائل.

الطريقة :ـ

يوضع الآيس كريم بالخلاط الكهربائي؛ ونضع عليه كوب الحليب؛ ويُخلط بالخلاط لمُدة دقيقة واحدة فقط؛ ثُم يُوضع في كأس مُعد لذلك؛ ويُقدم فوراً وبالهناء.

عصير الأناناس بالفواكه المشكلة

المقادير :ـ

١ ـ كوب عصير بُرتقال طازج. ٢ ـ نصف كوب عصير ليمون. ٣ ـ نصف كوب عصير أناناس. ٤. نصف كيلو فراولة. ٥. فنجان من عصير الفيمتو. ٦ ـ حبتا موز. ٦ ـ ثلج مجروش. ٧ ـ فواكه مشكلة أو قطع من الفراولة للتزيين.

الطريقة :ـ

١ ـ تُوضع جميع المقادير في الخلاط الكهربائي ماعدا الثلج.

٢ ـ تُحضر أكواب التقديم ويُوضع فيها مقدار من الفواكه المشكلة أو قطع الفراولة ومن ثم يُسكب العصير ويقدم مباشرة مع وضع الثلج عليها؛ وبالهناء والشفاء.

عصير بالأيس كريم

المقادير :.

١ . ٥ ملاعق سُكر. ٢ . ٣ ملاعق لبن. ٣ . كوب كريمة. ٤ . ٥ ملاعق آيس كريم شيكولاتة. ٥ . كوبان من الماء.

الطريقة :.

١ . يوضع الماء؛ والحليب؛ والسُكر في الخلاط؛ ويُخلط جيداً.

٢ . وبعد ذلك تُوضع الكريمة؛ والآيس كريم شيكولاتة؛ ومُكعبات الثلج؛ ويُخلطا مع الخليط الأول؛ ثُم توضع ١٠ دقائق في الفريزر حتى تبرد؛ وتُقدم.

***

بسكويت اللوز الشيكولاتي

المقادير :.

١. نصف كوب زُبد. ٢ . ربع كُوب سُكر. ٣ . بيضتان. ٤. ملعقة صغيرة لوز مبشور. ٥ . رُبع كُوب دقيق مُتعدّد الأغراض. ٦ . رُبع كوب كاكاو. ٧ . ملعقة صغيرة بكينج بودر.٨ . رُبع ملعقة ملح. ٩ . كوب لوز محمص؛ ولوز مقطّع شرائح إضافي (اختياري).

الطريقة :.

١ . سخني الفُرن، واخفقي الزُبد، والسكّر في إناء حتى يمتزجا تماماً؛ ثُم

أضيفي لهم روح اللوز، والبيض، واخفقي جيداً؛ ثُم اخلطي الدقيق والكاكاو، والبكينج بودر، والملح؛ ثُم أضيفيها بشكل تدريجي لخليط الزُبد (العجينة ستكون سميكة).

٢ . ثُم أضيفي لهم اللوز، وقلبي بالملعقة الخشبية؛ ثُم قسمي العجينة مُناصفة؛ ثُم شكّلي كُل نصف إلي المُستطيل؛ ثُم رصيهم على صينيتين مدهونتين بشكل متباعد؛ واخبزيها لمُدة ٣٠ دقيقة؛ ثُم اتركيها لتبرّد في مكانها لمُدة ١٥ دقيقة.

٣ . وبواسطة سكين قطعيها إلي شرائح سميكة؛ ثُم تخلصي من قطع النهاية؛ ثُم رتّبي الشرائح سوياً؛ واخبزيها من ٨ إلي ٩ دقائق؛ ثُم اتركيها تبرّد على منخل سلك؛ ثُم غطسي البسكويت في الغطاء الشيكولاتي؛ ثُم بواسطة الغطاء الأبيض زيني البسكويت (الغطاء الشيكولاتي : ضعي كأس شيكولاتة خاصة بالطبخ؛ وملعقة زُبد في مايكرويف، أو في حمام مائي، وحركي جيداً حتى تذوب الشيكولاتة. أما عن الغطاء الأبيض : فاخلطي رُبع كُوب شيكولاتة بيضاء، وملعقة زُبد في إناء، وضعيه في المايكروويف، أو في حمام مائي حتى تذوب الشيكولاتة)، وزينيه باللوز الإضافي، وقدميه بالهناء والشفاء.

بسكويت بعين الجمل

المقادير : ـ

١ . ٢ كوب دقيق. ٢ . ٢ ملعقة كبيرة سُكر. ٣ . ذرة ملح. ٤ . كوب زُبد.

للتزيين :ـ

١. كوبا عين جمل مفروم. ٢ . كوبا جوز هند. ٣ . ثلاث أكواب ونصف

سُكر. ٤ . ملعقتان كبيرتان دقيق. ٥ . أربع بيضات.

الطريقة :.

١ . يُخلط الدقيق والسُكر والملح؛ ثُم يُضاف الزُبد ويُقلب بالشوكة حتى يُصبح مثل فُتات العيش؛ ثُم يُجمع على بعض ليُصبح مُتجانساً.

٢ . ثُم يُرص باليد فوق صينية مُربعة مدهونة بالزيت حتى يملأ الصينية بالتساوي؛ وتُخبز في فُرن حامي لمُدة عشر دقائق.

للتزيين :.

١ . يُخلط عين الجمل أو جوز الهند والسكر والدقيق ثُم يُضرب البيض؛ ويُضاف إلى الخليط ويُقلب جيداً؛ ثُم تُفرد فوق البسكويت الناضج حتى يُغطى البسكويت بالتساوي؛ ثُم يُزج مره أخرى في فُرن مُده ثُلث ساعة؛ ثُم يخرج من الفرن ويُترك حتى يبرد؛ ويُقطع لمُربعات؛ ويُرص في طبق التقديم؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

بسكويت بالمربى

المقادير :.

١ . كُوب دقيق. ٢ . بيضة. ٣ . رُبع كُوب سُكر بودرة. ٤ . رُبع ملعقة بيكنج بودر. ٥. قليل من الفانيليا؛ والمربى. ٦. ملعقة كبيرة كاكاو. ٧. ثُلث كوب زُبد.

الطريقة :.

١ . يُوضع الزُبد في وعاء؛ ويُدعك جيداً؛ ثُم يُوضع السُكر ويُقلب جيداً

حتى تصير كالكريمة؛ ثُم يُوضع البيض والفانيليا على خليط الزُبد؛ ويُخلط جيداً؛ ثُم يُوضع الدقيق مع السُكر البودرة حتى تُصبح عجينه صالحة للفرد.

٢ . قومي بأخذ نصف مقدار العجينة وضعي عليه الكاكاو؛ ثُم افرديها حتى تكون بسُمك رُبع سنتيمتر؛ وتُشكل بالقطاعة؛ ويُشكل أيضاً نصف مقدار العجين الذي لم نضع عليه الكاكاو؛ ثُم يُرص النوعان في صينية مدهونة بالزُبد؛ وتُزج في فُرن ساخن حتى تنضج.

٣ . ثُم تُترك حتى تبرد؛ ثُم يضم كُل بسكوتتان (كاكاو بنية؛ وبيضاء عادية) على بعضهما البعض؛ ونضع داخلهما قليل من الشيكولاتة الساخنة ليلتصقا معاً؛ ويُرش عليهما السُكر البودرة بعد أن يلتصقا؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

البسكويت بالكراميل

المقادير :.

١. كوبا دقيق. ٢ . نصف كُوب سُكر بودرة. ٣ . ذرة ملح. ٤ . ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٥ . كُوب زُبد. ٦ . بيضتان. ٧ . قليل من الفانيليا.

الكراميل :.

١ . صفار بيضتان. ٢ . كُوب سُكر. ٣ . نصف كوب ماء.

الطريقة :.

١ . يُخلط الدقيق والسُكر والملح والبيكنج بودر جيداً؛ ثُم يُوضع الزُبد ويُفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي تماماً؛ ثُم يُضاف البيض؛ والفانيليا؛ للخليط؛ ويُخلط بشوكة؛ ثُم يُلم العجين على شكل كُرة؛ ويُوضع في الثلاجة مُده نصف ساعة.

٢ . يُفرد العجين بالنشابة على لوح خشب مرشوش بالدقيق سُمك سنتيمتر؛ ويُقطع العجين بالقطاعة الدائرية؛ ثُم تُنقل القطع بواسطة طرف السكينة إلى صينية مدهونة بالزُبد الخفيف.

لعمل الكراميل :ـ

١ . يُوضع السُكر والماء في وعاء عميق؛ ويُقلب حتى يذوب السُكر بالماء؛ ويُترك على نار هادئة حتى يغلي؛ وحتى يُصبح لونه بُنياً؛ ثُم يُرفع من على النار ويُضاف إليه ملعقتان كبيرتان من الماء الساخن؛ ثُم يُضاف لصفار البيض بعد أن يُضرب جيداً ويُقلب حتى يختلط جيداً.

٢ . يُزين البسكويت بالكراميل بحرص حتى لا يسيل على الصينية؛ ثُم يُوضع في فُرن متوسط حامي مُدة رُبع ساعة؛ ثُم يخرج من الفُرن؛ وبعد أن يبرد قليلاً يُنقل من الصينية بطرف السكين؛ ويُترك حتى يبرد تماماً؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

بسكويت التمر

المقادير:ـ

١. كُوب دقيق. ٢ . ذره ملح. ٣ . أربع بيضات. ٤ . كُوب زيت. ٥ . نصف كُوب سُكر بودرة. ٦. ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٧ . رُبع كيلو تمر مفروم.

الطريقة :ـ

١ . يُخلط الدقيق بعد أن يُنخل البيكنج بودر؛ وذرة الملح جيداً في وعاء عميق؛ ثُم يُضرب البيض؛ والفانيليا مع السُكر والزيت جيداً؛ ثُم يُوضع على

خليط الدقيق ويُعجن جيداً؛ ويُترك لُمدة نصف ساعة حتى يرتاح العجين.

٢ . يُفرد العجين بسُمك سنتيمتر؛ وتُقطع لُمستطيلات بحجم ٥ × ٣٠ سم؛ وتُحشى بالتمر؛ وتُلف كالمُستطيل؛ ثُم يُقطع المُستطيل بخطوط متوازية دون أن تنفصل؛ ثُم تُوضع في صينية مدهونة؛ وتُزج في الفُرن حتى تتحمر من أسفل وأعلى؛ وبعد أن تخرج من الفُرن تُفصل كل قطعة وتُغطى حتى لا تجف؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

مهلبية بالمستكة

المقادير : ـ

١ . ثلاث أكواب ماء. ٢ . كوب نشا قمح. ٣ . كوب ورُبع سُكر. ٤ . نصف كيلو عين جمل. ٥ . ملعقة مستكة. ٦ . ملعقة سُكر. ٧ . رُبع كوب ماء ورد. ٨ . كُوب ماء.

الطريقة : ـ

١ . يُنقع عين الجمل في ماء ساخن لُمده نصف ساعة؛ ثُم يُصفى ويُنقع في ماء بارد ويُترك؛ ثُم يُوضع الماء والنشا في إناء ضغط؛ ويُقلب حتى لا يذوب النشا ويُوضع على نار هادئة؛ ويُقلب باستمرار حتى يغلى الخليط جيداً؛ ويُغطى الإناء؛ وتُترك على نار هادئة حتى يصفر؛ ثُم توضع صينية عازله بين النار والإناء؛ وتُترك على نار هادئة لُمده ساعة.

٢ . يُصفى عين الجمل في قطعه قماش؛ ثُم يُرفع إناء الضغط من على النار ويُبرد تحت الماء؛ ويُقلب الخليط جيداً؛ وتُدق المستكة مع ملعقة السُكر؛

وتُضاف إلى الخليط؛ وتُقلب جيداً؛ وتُترك على نار هادئة لُمده خمس دقائق مع التقليب المُستمر.

٣ ـ يُضاف ماء الورد وعين الجمل وكُوب الماء إلى الخليط؛ ويُقلب ويُصب في طبق بايركس سُمك ٢ سنتيمتر؛ وتُجمل بوحدات عين الجمل؛ وتُترك حتى تبرد تماماً وتُقطع وتُقدم بالهناء والشفاء.

بسكويت بالقرنفل

المقادير :ـ

١ ـ كوبا دقيق. ٢ ـ رُبع كُوب سُكر بُني. ٣ ـ رُبع كُوب زُبد. ٤ ـ رُبع كُوب عسل. ٥ ـ ملعقة كبيرة صودا. ٦ ـ ذره ملح. ٧ ـ ملعقة صغيرة قُرنفل وحبهان مطحونين. ٨ ـ ملعقة كبيرة لبن.

الطريقة :ـ

١ ـ يُنخل الدقيق مع الملح وكربونات الصودا؛ ويُوضع العسل والسُكر والزُبد على النار حتى تذوب؛ ثُم تنزل لتبرد؛ ثُم يُضاف إليها الدقيق بالتدريج؛ ثُم تُعجن باللبن.

٢ ـ تُفرد العجينة على تربيزة مرشوشة بالدقيق؛ ويكون سُمكها سنتيمتر؛ ثُم تُقطع حسب الطلب؛ وترص بصينية مدهونة بالزُبد؛ وتُسوى بفُرن حار مُدة رُبع ساعة.

بسكويت بالعنب

المقادير:ـ

١. ثلاث أكواب دقيق. ٢. رُبع كوب زُبد سائح. ٣ . رُبع كوب سُكر. ٤ . ثُلث كوب عنب. ٥ . بيضة. ٦ . رُبع ملعقة صغيرة كربونات صودا. ٧. رُبع ملعقة صغيرة مسحوق قُرنفل. ٨ . ملعقة صغيرة مسحوق زنجبيل. ٩ . ملعقة واحدة كبيرة عسل نحل.

الحشو :ـ

١ . ملعقة واحدة كبيرة زُبد. ٢ . كُوب سُكر بودرة. ٣ . رُبع ملعقة صغيرة زنجبيل. ٤ . ملعقة كبيرة ماء ساخن.

الطريقة :ـ

١ . يُخفق الزُبد والسُكر والزنجبيل لمُدة ثلاث دقائق.

٢ . يُضاف إلى ذلك الماء الساخن؛ ويُضرب جيداً حتى تُصبح مثل الكريمة.

٣ . يُضرب الزُبد جيداً مع السُكر وبعد أن يذوب السُكر؛ يُضاف العسل وعسل العنب والبيضة ويُضرب جيداً؛ ثُم يُضاف الدقيق والتوابل والملح وكربونات الصودا إلى الزُبد بالتدريج حتى يتجانس الخليط؛ ثُم يُوضع في الثلاجة مُده نصف ساعة.

٤ . يُفرد العجين لسُمك ٢ سنتيمتر؛ ثُم يُقطع العجين لدوائر؛ ثُم يُرص في صينية مدهونة بالزُبد على مسافات؛ ثُم يُسوى فُرن حار مُدة عشر دقائق؛ ثُم يُترك ليبرد؛ وتُؤخذ واحدة من البسكويت ويُوضع عليها كمية من الحشو؛ ثُم

يُوضع عليها بسكويتة أخرى وهكذا حتى ينتهي البسكويت كله؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

بسكويت باللبن

المقادير :.

١ . ٥٤ بسكويتة غير دسمة. ٢ .كيلو كُوب شيكولاتة مبشورة. ٣ . رُبع كُوب لبن مُكثف ومُحلي. ٤ .كُوب جوز هند مبشور للتجميل. ٥ . أربع ملاعق كبيرة ماء ساخن. ٦ . ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :.

١ . تُذاب الشيكولاتة في حمام ماء ساخن؛ ثُم يُضاف إليها اللبن؛ وتُوضع على نار هادئة مع التقليب المُستمر؛ ثُم يُضاف الماء الساخن والفانيليا إلى الشيكولاتة؛ ويُترك على حمام الماء الساخن.

٢ . يُغمس البسكويت في الشيكولاتة؛ ويُرص في قالب حسب الطلب؛ ثُم يُرص عليه باقي الشيكولاتة؛ ويُجمل بجوز الهند؛ ويوضع في الثلاجة لمُدة ثلاث ساعات؛ ثُم يُقطع شرائح؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

بسكويت بالزبادي

المقادير :.

١. كوبا ونصف بسكويت مطحون. ٢. ملعقتا سُكر. ٣. نصف كوب زُبد سايح.

مقادير الحشو :.

١ . رُبع كيلو جبن بدون ملح. ٢ . كُوب سُكر. ٣ . بيضة. ٤ . ملعقة صغيرة فانيليا. ٥ . نصف كوب زبادي.

الطريقة :.

تُضرب الجُبنة جيداً ثُم يُضاف إليها السُكر؛ ويُضاف البيض المضروب والفانيليا والزبادي إلى الجبنة ويُضرب جيداً.

التزيين :.

١ . علبة أناناس. ٢ . ثلاث ملاعق دقيق ذُرة. ٣ . ملعقة كبيرة عصير ليمون. ٤ . ملعقة كبيرة زُبد.

الطريقة :.

١ . يُقطع الأناناس إلى قطع صغيرة؛ ثُم يُوضع عليه عصير الأناناس ويوضع عليه دقيق الذُرة؛ ثُم يُوضع على النار إلى أن يجمد قليلاً؛ ثُم يُضاف عصير الليمون والزُبد؛ ويُقلب ويُترك ليبرد.

٢ . يُخلط البسكويت؛ والسُكر؛ والزُبد جيداً؛ ويُوضع في قالب مدهون مقاس ٢٢ سم؛ ثُم يُوضع فوق الحشو السابق عمله؛ ثُم يُسوي في فُرن حار مُدة ٣٥ دقيقة؛ ويُترك البسكويت ليبرد؛ ثُم تُصب عليه التغليفة؛ ويُوضع في الثلاجة لمُدة خمس ساعات؛ ثُم يُقدم بالهناء والشفاء.

البسكويت المحشو بالجبن

المقادير :ـ

١. ثلاث أكواب ونصف بسكويت مطحون. ٢. ملعقتان كبيرتان سُكر. ٣ . ثمان ملاعق كبيرة زُبد سايح.

مقادير الحشو :ـ

١. نصف كيلو جبنة دسمة. ٢. ثُلث كوب سُكر. ٣ . رُبع كوب دقيق. ٤ . رُبع كُوب كريمة. ٥. كُوب زبادي. ٦. أربع بيضات مخفوقة. ٧. ملعقتان صغيرتان فانيليا. ٨ . ملعقة صغيرة بشر ليمون. ٩ . ملعقتان كبيرتان عصير ليمون.

الطريقة :ـ

١. يُهرس الجُبن جيداً ثُم يُضاف إليه السُكر جيداً؛ ويُضاف البيض؛ وبشر الليمون؛ وعصير الليمون؛ والفانيليا؛ ويُخفق جيداً.

٢ . يُرش الدقيق على الخليط السابق؛ ويُقلب جيداً؛ ثُم يُضاف اللبن والكريمة؛ ويُخلط البسكويت بالسُكر؛ ثُم يُضاف إليه الزُبد ويُقلب جيداً؛ ويُرص البسكويت في قالب مقاس ٢٢ سم ويُخبز لمُدة عشر دقائق.

٣ . يُصب الحشو على البسكويت؛ ثُم يُسوى في فُرن حار جداً لمُدة ساعة؛ ويُطفأ الفُرن ويُترك القالب في الفُرن لمُده ساعتان مع فتح باب الفُرن قليلاً؛ ثُم يُترك ليبرد ويُوضع في الثلاجة؛ ثُم يُقدم مع حبات الفراولة؛ وبالهناء والشفاء.

بسكويت بالفراولة

المقادير :-

١ ـ كوبا بسكويت. ٢ ـ ملعقة كبيرة سُكر. ٣ ـ خمس ملاعق زُبد سايح.

الحشو :-

١. ثُلث كوب فراولة طازجة. ٢. رُبع كوب ماء مغلي. ٣. نصف كوب زبادي. ٤. ثُلث كُوب سُكر. ٥ ـ كُوب كريمة. ٦ ـ بياض بيضه. ٧ ـ ملعقتان كبيرتان عصير بُرتقال. ٨ ـ ربع كيلو جُبن بدون ملح. ٩ ـ ملعقة صغيرة فانيليا. ١٠ ـ ثلاث ملاعق صغيرة جيلاتين.

الطريقة :-

١ ـ يُخلط البسكويت بالسُكر؛ ثُم يُضاف إليه الزُبد؛ ثُم يُوضع البسكويت في قالب مدهون مقاس ٢٠ سم؛ ثُم يُسوى في فُرن حار مُدة عشر دقائق؛ ويُترك ليبرد؛ وتُضرب نصف الفراولة؛ ويُهرس باقي الفراولة مع عصير البُرتقال؛ ويُذاب الجيلاتين في الماء الساخن؛ ويُترك ليبرد.

٢ ـ تُهرس الجبنة؛ ثُم يُضاف إليها السُكر والفانيليا والزبادي؛ وخليط الفراولة وعصير البُرتقال؛ ثُم يُضاف الجيلاتين؛ وتُضرب الكريمة؛ وتُضاف للخليط السابق؛ ثُم يُضاف بياض البيضة المضروب؛ ويُصب الخليط السابق بالقالب فوق البسكويت؛ ويُسوى ثُم يُوضع في الثلاجة لمُدة خمس ساعات؛ ويُجمل بالفراولة ثُم يُقدم بالهناء.

قالب بسكويت الشاي بالقشدة

المقادير :ـ

١ ـ كوبا سميد (بقسماط مطحون). ٢ ـ رُبع كيلو قشدة. ٣ ـ كُوب سُكر. ٤ ـ ملعقتان كبيرتان شيكولاتة مبشورة. ٥ ـ نصف كوب لبن. ٦ ـ بسكويت شاي.

الطريقة : ـ

١ ـ يُوضع السميد والسُكر في طاسة؛ ويُرفع على النار؛ ويُقلب باستمرار حتى يحمر لون السميد؛ ويُرفع من على النار ويُترك حتى يبرد تماماً؛ ثُم تُخلط القشدة على الشيكولاتة؛ وتُقلب ثُم تُوضع على خليط السميد؛ وتُقلب جيداً حتى يتجانس الخليط تماماً.

٢ ـ أحضري قالب مُستطيل؛ وضعي به نصف كمية السميد؛ وتُسوي باليد؛ ثُم يُغمس في وحدات البسكويت في اللبن قليلاً؛ ثُم يُرص فوق السميد؛ ثُم يُغطى البسكويت بباقي السميد ويساوي الوجه؛ وتُترك لمُدة ساعة؛ ثُم تُقطع وتُرص وتُقدم.

بسكويت البطاطا

المقادير :ـ

١ ـ ثُلث كوب دقيق. ٢ ـ ملعقة مائدة بيكنج بودر. ٣ ـ ٢ ملعقة كبيرة زُبد بالإضافة للمزيد للدهان. ٤ ـ فنجان سكر ناعم. ٥ ـ نصف كيلو بطاطا

مسلوقة ومهروسة. ٦ . ٣ ملاعق مائدة لبن.

الطريقة :-

١ . انخلي الدقيق مع البيكنج باودر في وعاء؛ ثُم تُفرك فيهما الزُبد حتى تمتزج ويُصبح الخليط مُشابهاً لفُتات الخُبز الناعم؛ ويُضاف السُكر؛ والبطاطا المهروسة؛ ثُم يُضاف لبن كافٍ للحصول على عجينة طرية وليست لزجة.

٢ . تُقلب العجينة على سطح أملس مرشوش بالدقيق وتُعجن بلطف حتى تمتزج؛ ثُم تُفرد حتى تصل إلى سُمك رفيع وتُقطع مُستطيلات.

٣ . ضعي المُستطيلات في صاج خبيز مدهون بالزُبد؛ وتُخبز في فُرن سابق التسخين درجة حرارته ٢٢٠° لمُدة تتراوح من ١٢ إلي ١٥ دقيقة حتى ترتفع ويُصبح لونها ذهبياً؛ وتُترك لتبرد على منخل سُلك؛ ثُم تُقدم طازجة؛ وبالهناء.

بسكويت اللوز

المقادير :-

١ . بياض بيضتان. ٢ . ثُلث كُوب سُكر ناعم. ٣ . نصف كوب دقيق عادي. ٤ . ملعقة صغيرة فانيليا. ٥ . ملعقتان كبيرتان زُبد يُذاب ثُم يبرد. ٦ . ملعقة واحدة كبيرة لوز مقطع.

الطريقة : -

١ . بطني صاج الخُبز بورق زُبد؛ ثُم ضعي بياض البيض في وعاء واخفقيه مع السُكر حتى يمتزجان، ثُم أضيفي الدقيق ورائحة الفانيليا؛ ثُم الزُبد المُذاب؛ ثُم ضعي ست ملاعق صغيرة مملوءة من الخليط في صاج الخبيز على مسافات

مُتباعدة؛ وتُسطح كُل واحدة بالشوكة.

٢ . تُرش كُل شريحة باللوز؛ ويُخبز الصاج في فُرن سابق التسخين درجة حرارته ْ١٨٠ لمدة ٦ دقائق حتى يُصبح اللون ذهبياً عند الأطراف وفاتحاً في الوسط؛ ثُم يتم تبريد البسكويت في الصاج لبضع ثوان؛ ثُم يُرفع بسكين؛ ويُوضع فوق نشابة مدهونة بالزيت لإعطائه الشكل التقليدي المُنحنى.

٣ . يُترك البسكويت ليتماسك قوامه؛ ثُم يُنقل إلى رف سلك (منخل سلك) ليبرد؛ ثُم يُخبز باقي خليط البسكويت (تُخبز مجموعة ثُم تُترك على النشابة لتتماسك)؛ وفي هذا الوقت تُخبز مجموعة أخرى وهكذا؛ وبعد ذلك يُقدم بالهناء والشفاء.

البسكويت بالشيكولاتة

المقادير :ـ

١. ثُلث كوب زُبد. ٢. ملعقة كبيرة سُكر ناعم. ٣. ثُلث كوب دقيق ذاتي التخمر. ٤ . بعض القطرات من رائحة الفانيليا. ٥ . نصف كوب شيكولاتة سادة مقطعة.

الطريقة :ـ

١ . يُدهن صاج خبيز دهاناً خفيفاً بالزُبد؛ ويُخلط الزُبد مع السُكر في وعاء حتى يصير الخليط فاتح اللون وهشاً؛ ثم يُضاف الدقيق ورائحة الفانيليا ويُخلط جيداً؛ وضعي الخليط في كيس مُثبت به قُمع متوسط على شكل نجمة؛ وتُشكل العجينة في صاج الخبيز؛ ثُم تُخبز في فُرن ساخن في حرارة ْ١٦٠ درجة لمُدة ٢٠

دقيقة تقريباً حتى يُصبح لونها ذهبياً؛ وتبرد على رف سلك (أو منخل سلك).

٢ . تُذاب الشيكولاتة في حمام مائي؛ وتغمس وحدات البسكويت من أطرافها في الشيكولاتة حتى تتغطى الأطراف؛ ثُم تُترك لتجف على رف سلك؛ وتُقدم بالهناء.

بسكويت بعصير الليمون

المقادير :.

١. ثلاث ملاعق كبيرة زُبد. ٢. ثلاث ملاعق كبيرة سُكر. ٣. نصف كوب شربات. ٤ . نصف كوب دقيق عادي. ٥ . ثُلث ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون. ٦ . ثُلث ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة : .

١ . بطني صاج الخبيز بورق زُبد؛ ثُم اخلطي الزُبد مع السُكر والشربات في إناء؛ وسخني الخليط على نار هادئة حتى تذوب المكونات؛ ثُم تُبرد قليلاً؛ ثُم يُنخل عليها الدقيق والزنجبيل، ثُم أضيفي أيضاً عصير الليمون واخلطي جيداً.

٢ . ضعي من ثلاث إلي أربع ملاعق من الخليط في صاج الخبيز على مسافات مُتباعدة؛ ارفعي شريحة علي الورق مُستخدمة سكين عريض؛ ثُم اقلبي البسكوت ليكون الجزء الخشن بالخارج؛ ولفيها حول يد الملعقة الخشبية المدهونة بالزيت؛ ثُم كرري ذلك بالنسبة لباقي البسكويت؛ ثُم يُنقل إلي رف سلك ليبرد ويتخذ شكلاً ثابتاً ثُم أزيليه من علي الملاعق.

٣ . يُخبز الصاج في فُرن سابق التسخين درجة حرارته ° ١٦٠ لمُدة ٨ دقائق

تقريباً حتى يكون الخليط دوائر كبيرة ورقيقة؛ ولونها ذهبي غامق؛ وبينما يُخبز البسكويت تُدهن أيدي أربع ملاعق خشبية بالزيت؛ ثُم أخرجي البسكويت من الفرن واتركيه يتماسك قليلاً لمدة من ١ ـ ٢ دقيقة؛ واستمري في الخبيز والتشكيل والتبريد بالنسبة لباقي الخليط حتى تنتهي؛ ثُم قدميه بالهناء والشفاء.

بسكويت بالشربات

المقادير:ـ

١ ـ ملعقتان كبيرتان زُبد بالإضافة إلى المزيد للدهان. ٢ ـ ثلاث ملاعق كبيرة شربات. ٣. ثلاثة أرباع كُوب دقيق ذاتي التخمر. ٤ ـ ملعقتان صغيرتان زنجبيل مطحون. ٥ ـ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة. ٦ ـ نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا. ٧ ـ ملعقة كبيرة سُكر ناعم.

الطريقة:ـ

١ ـ ادهني صاجي خبيز دهاناً خفيفاً بالزُبد؛ ثُم اخلطي الزُبد مع الشربات في إناء صغير وسخني على نار هادئة حتى يذوبا؛ ثُم اتركي هذا الخليط ليبرد قليلاً؛ ثُم انخلي الدقيق والقرفة والزنجبيل وبيكربونات الصودا في وعاء؛ ثُم يُضاف إليهم السُكر؛ وخليط الشربات البارد؛ وقلبي الكُل حتى تنعم العجينة؛ ولكن دون أن تكون لزجة؛ ثُم تُلف العجينة إلى كُرات في حجم الجوز.

٢ ـ ثُم تُوضع في صاج الخبيز المُعد، ثُم افردي كرات العجينة قليلاً براحة يديك؛ واخبزي البسكويت في فُرن سابق التسخين فُي درجة حرارة ٢٩٠° درجة؛ ولمُدة رُبع ساعة، ثُم اتركي البسكويت ليبرد في صاجي الخبيز لبضع دقائق؛ ثُم يُنقل إلى رف سلك ليبرد تماماً؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

البسكويت المُشكل بالشوكة

المقادير :.

١ .كوب زُبد في درجة حرارة الغرفة بالإضافة إلى المزيد للدهان. ٢ . ثُلث كوب سكر ناعم. ٣ .كوب دقيق ذاتي التخمر.

الطريقة :.

١ . ادهني صاجي خبيز دهاناً خفيفاً بالزُبد؛ ثُم ضعي الزُبد في وعاء كبير؛ واضربيها بالملعقة الخشبية حتى تنعم؛ ثُم يُضاف السُكر تدريجياً؛ ويُقلب الخليط؛ ثُم يُضاف إليه الدقيق؛ واستخدمي يدك في مزج الخليط حتى يُصبح لديك عجينة ناعمة وليست لزجة.

٢ . تُلف العجينة لكُرات صغيرة؛ وتُوضع مُنفصلة على مسافات مُتباعدة في صاجي الخبيز؛ ثُم ضعي شوكة في ماء بارد واضغطي بها فوق كُل كُرة لتُسطيحها وتشكيلها بأسنان الشوكة؛ ثُم يُخبز البسكويت في فُرن سابق التسخين في درجة حرارة ْ١٨٠ درجة لمُدة من ١٥ إلي ٢٠ دقيقة حتى يُصبح لونه ذهبياً خفيفاً؛ ثُم يُنقل إلى رف سلك؛ ويُترك ليبرد تماماً؛ ثُم يُقدم بالهناء والشفاء.

بسكويت الشوفان الملفوف

المقادير :.

١ . ثُلث كوب زُبد بالإضافة للمزيد للدهان. ٢. نصف كوب شربات. ٣.

نصف كوب سُكر غير مكرر. ٤ . رُبع كيلو جرام شوفان ملفوف. ٥ . صينية مسطحة للكعك مقاس ٢٠ × ٣٠ سم.

الطريقة :.

١ . تُدهن صينية الكعك بطبقة خفيفة من الزُبد؛ وتُوضع الزُبد والشربات والسكر في إناء ويسخن على نار هادئة حتى تذوب المكونات هذه؛ ثُم يُضاف الشوفان وتُخلط المكونات جيداً.

٢ . يُصب الخليط بالملعقة في صينية مدهونة بالزيت؛ ويُساوي السطح بسكين عريضة؛ ثُم يُخبز في فُرن ساخن في درجة حرارة ١٨٠ْ لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً؛ ثُم يُترك البسكويت ليبرد في الصينية لمُدة ٥ دقائق، ثُم يتم تقسيمه لـ ٢٤ قطعة؛ ثُم يُترك ليبرد تماماً؛ ثُم يُقطع وينتقل من الصينية؛ ويُقدم بالهناء.

بسكويت بالجوز

المقادير :.

١ . كوب إلا رُبع دقيق عادي. ٢ . ملعقة صغيرة بيكنج باودر. ٣ . ثُلث كوب زُبد بالإضافة إلى المزيد للدهان. ٤ . ملعقة كبيرة جوز مقطعة قطع صغير جداً. ٥ . بيضة مخفوقة. ٦ . ملعقة صغيرة رائحة فانيليا. ٧ . رُبع كُوب سُكر ناعم.

الطريقة :.

١ . يُنخل الدقيق مع البيكنج بودر في وعاء؛ ثُم تُضاف الزُبد وتُفرك بأطراف الأصابع حتى تمتزج ويصبح الخليط مُشابهاً لفُتات الخُبز، ثُم يُضاف

السُكر والجوز ثُم البيضة المخفوقة ورائحة الفانيليا؛ ويُخلطوا جيداً ليكونوا عجينه ناعمة.

٢ . لفي العجينة على شكل أسطوانة طويلة؛ ثُم تُلف في ورق الفويل؛ ثُم يُلف لإعطائنا جوانب ناعمة؛ ويبرد في الثلاجة لمُدة ٨ ساعات.

٣ . يُدهن عدد من صاجات الخبيز بطبقة من الزُبد؛ ثُم تُقطع الأسطوانة إلى دوائر رفيعة؛ ويُوضع هذا البسكويت في صاجات الخبيز المُعدة؛ ويُخبز في فُرن ساخن درجة حرارته ˚١٩٠ درجة لمُدة رُبع ساعة تقريباً حتى يُصبح لونه ذهبياً؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

بسكويت القرفة

المقادير :.

١ . كُوب دقيق. ٢ . رُبع كُوب زُبد. ٣ . رُبع كُوب سُكر بودرة. ٤ . بيضة. ٥ . ملعقة كبيرة قرفة. ٦ . نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٧ . قليل من اللبن إذا أحتاج الأمر. ٨ . وللتجميل كريز مسكر؛ مع مربة الفراولة أو المشمش.

الطريقة :.

١ . أعملي علي نخل الدقيق والخميرة معاً، ثُم افركي السمن أو الزُبد بأطراف أصابعك إلي أن يختلط تماماً في الدقيق مع مُلاحظة رفع الأيدي في الهواء في أثناء الفرك، ثُم أضيفي بقية المقادير الجافة للخليط السابق.

٢ . قومي بعمل حفرة في الوسط ويُمزج الجميع بالسائل وهو البيض واللبن إذا احتاجت العجينة حتى تكون عجينة يابسة نوعاً ما، ثُم تُبسط العجينة

بالنشابة إلي أن تصير رقيقة علي حسب الطلب، ثُم قومي بتقطيعها إلي دوائر وقومي بخبزها في الفرن حوالي ربُع ساعة.

٣ . أعملي علي ترك البسكويت حتى يبرد، ثُم تبسط طبقة خفيفة من المربي علي بسكويتة وتُلصق بالأخرى، ثُم ضعي قطعه صغيرة من الكريز بوسطها قبل أن تجف وتُقفل ببسكويته فوقها، ثُم تُقدم وبالهناء والشفاء.

بسكويت القرفة بالسمسم

المقادير :.

١ . كُوب دقيق. ٢ . رُبع كُوب زُبد. ٣ . رُبع كُوب سُكر بودرة. ٤ . بيضة. ٥ . ملعقة كبيرة قرفة. ٦ . نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٧ . قليل من اللبن إذا أحتاج الأمر. ٨ . وللتجميل يُستخدم البيض والسمسم الأبيض.

الطريقة :.

١ . تُشكل العجينة حلقات صغيرة مجوفة؛ ثُم قُومي بدهن وجهها بالبيض والسمسم الأبيض، ثُم قومي بخبزها في الفرن علي درجة حرارة متوسطة.

٢ . أحضري طبق التقديم وضعي وحدات البسكويت بداخله؛ وقُومي بتقديمه؛ ولاحظي شكله الجميل؛ وبالهناء والشفاء.

بسكويت اللوز رقم (١)

المقادير :.

١. أربع ملاعق دقيق. ٢. ملعقتا زُبد. ٣. صفار بيضة واحدة. ٤. ملعقة

سُكر. ٥ ـ عصير ليمون. ٦ ـ ماء بارد للعجن.

للشكلمة :ـ

١ ـ بياض بيضتين. ٢ ـ ملعقتا سُكر بودرة. ٣ ـ قليل من الفانيليا. ٤ ـ لوز مفري ناعم لتكوين عجينة لينة نوعاً ما.

الطريقة :ـ

١ ـ قومي بعمل البسكويت بالطريقة المُعتادة؛ ثُم أعملي علي فرد العجينة؛ وقومي بتقطيعها لدوائر صغيرة، ثُم ضعي بوسط كُل واحدة قليل من الشكلمة.

٢ ـ وقُومي بخبز البسكويت في فُرن متوسط الحرارة، ثُم قدميه وبالهناء والشفاء.

بسكويت اللوز رقم (٢)

المقادير :ـ

١ ـ كوب دقيق. ٢ ـ رُبع كُوب زُبد. ٣ ـ ملعقتا سُكر بودرة. ٤ ـ صفار بيضة للعجن. ٥ ـ بياض بيض لدهن الوجه. ٦ ـ لوز مفري غليظ أو أنصاف للتجميل.

الطريقة :ـ

١ ـ أعملي علي عمل البسكويت بالطريقة المُعتادة، ثُم قومي بفرد سُمك العجينة حوالي رُبع بوصة تقريباً؛ ثُم أعملي علي تقطيعها علي حسب رغبتك، ثُم ادهني الوجه ببياض البيض؛ ورُشي السطح باللوز المفري غليظاً أو ضعي نصف لوزة بوسط كُل دائرة في حالة تقطيعه مُستديرات.

٢ . قُومي بخبز البسكويت في فُرن متوسط الحرارة حوالي ثُلث ساعة تقريباً، ثُم قدميه وبالهناء والشفاء.

بسكويت الأرز

المقادير :ـ

١ . أربع ملاعق ونصف دقيق. ٢ . ملعقة ونصف دقيق أرز. ٣ . كُوب زُبد. ٤. ملعقتا سُكر بودرة. ٥. ملعقة كبيرة لوز مفري ناعم. ٦. صفار بيضة للعجن إذا لزم الأمر.

الطريقة :ـ

١ . اصنعي البسكويت بالطريقة البسيطة، وإذا كانت العجينة يابسة جداً أضيفي إليها قليل من صفار البيض؛ ثُم أعملي علي فرد العجينة بالنشابة حوالي ثُلث سم وقومي بتقطيعها إلي حلقات.

٢ . قومي بتخريم سطح الحلقات بالشوكة وضعيها في صينية مدهونة، ثُم تُخبز في فرن متوسط الحرارة من ثُلث ساعة لنصف ساعة تقريباً، ثُم تُقدم وبالهناء والشفاء.

بسكويت الشوفان رقم (١)

المقادير :ـ

١ . أربع ملاعق شُوفان ناعم. ٢ . ملعقتان ونصف دقيق. ٣ . ملعقتان ونصف زُبد. ٤. بيضتين. ٥. ملعقة ونصف سُكر. ٦. نصف ملعقة صغيرة

بيكنج بودر. ٧ . ذرة ملح.

الطريقة :.

١ . قومي بعمل البسكويت بالطريقة البسيطة، ثُم قومي بفردها علي لوحة مرشوشة بالدقيق حوالي سنتيمتر؛ ثُم قومي بتقطيع العجينة إلي مُربعات أو مُستديرات، ثُم ضعيها في صينية مدهونة.

٢ . تُخبز في فرن متوسط الحرارة من عشرة دقائق إلي حوالي رُبع ساعة تقريباً، ثُم تُخرج وتُقدم وبالهناء والشفاء.

بسكويت الشوفان رقم (٢)

المقادير :.

١. سبع ملاعق دقيق. ٢. أربع ملاعق شوفان ناعم. ٣ . ملعقتان كبيرتان سُكر. ٤. نصف ملعقة صغيرة بهار إفرنجي. ٥. ملعقتان كبيرتان من عسل النحل ومُضاف إليهما ملعقة كبيرة من الماء المغلي. ٦ . ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة : .

١ . تُعمل العجينة بالطريقة البسيطة؛ ثُم قُومي بتقطيع العجينة قطعاً بحجم الجوز وتكور، ثُم ضعيها في صينية مُناسبة واضغطي عليها قليلاً، ثُم ضعي قطعة من اللارنج المسكر أو اللوز المقشر بوسط كُل واحدة واضغطي عليها باليد.

٢ . تُخبز في فُرن متوسط الحرارة حوالي رُبع ساعة، ثُم استخرجيها وقدميها في طبق التقديم؛ وبالهناء والشفاء.

بسكويت الزنجبيل

المقادير :ـ

١ ـ كوب دقيق. ٢ ـ ملعقتان ونصف زُبد. ٣ ـ ملعقة ونصف سُكر. ٤ ـ رُبع ملعقة زنجبيل بودرة. ٥ ـ ملعقتان كبيرتان عسل النحل ويُدفأ قليلاً قبل الاستخدام. ٦ ـ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة : ـ

١ ـ يُعمل البسكويت بالطريقة المُعتادة، ثُم يُعجن بالعسل الدافئ؛ ويُفرد العجين بالنشابة؛ ويُقطع أو يُشكل بحجم حبة عين الجمل كما في بسكويت الشوفان رقم ٢.

٢ ـ تُخبز في فرن متوسط الحرارة من عشرة دقائق إلي عشرين دقيقة، ثُم أخرجيها وتُقدم بالهناء والشفاء.

بسكويت جوز الهند

المقادير :ـ

١ ـ ثمان ملاعق دقيق. ٢ ـ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٣ ـ ثلاث ملاعق زُبد. ٤ ـ أربع ملاعق سُكر. ٥ ـ صفار ثلاث بيضات للعجن. ٦ ـ أربع ملاعق جوز الهند المبشور. ٧ ـ قليل من الفانيليا.

الطريقة :ـ

١ ـ يعمل البسكويت بالطريقة البسيطة، ثُم تُفرد العجينة بسمك نصف

سم؛ وتُقطع أشكالاً علي حسب الرغبة.

٢ . قومي بدهن الوجه ببياض البيض ورشيه بجوز الهند؛ وتُخبز في فُرن حار من ثُلث ساعة إلي نصف ساعة تقريباً، ثُم أخرجيها وقدميها بالهناء والشفاء.

الباتون ساليه

المقادير :.

١ . ثلاث أكواب دقيق. ٢ . كوب سمن. ٣ . بيضتان. ٤ . ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٥ . كوب لبن. ٦ . ملح. ٧ . سُمسم وكمون للوجه. ٨ . كمون.

الطريقة :.

١ . أعملي علي خلط المقادير وعمل عجينة البسكويت؛ ثُم قُومي بتشكيل أصابع مُستطيلة متساوية؛ وقُومي بدهن وجهها باللبن أو البيض، ثُم رشي الوجه بالسمسم فقط أو بالكمون فقط أو بكليهما.

٢ . تُخبز في فُرن متوسط الحرارة، ثُم استخرجيها من الفرن وقدميها بالهناء.

بسكويت مملح بالبطاطس

المقادير :.

١ . ثلاث أكواب دقيق. ٢ . ملعقة ونصف بيكنج بودر. ٣ . ملعقة صغيرة ملح. ٤ . ملعقة كبيرة كمون ناعم. ٥ . صفار ثلاث بيضات. ٦ . كُوب سمن سائح. ٧ . كوبا بطاطس مسلوقة؛ ومفرية فرماً ناعماً.

الطريقة :ـ

١ . انخلي الدقيق والملح والخميرة، ثُم أضيفي الكمون والسمن وقومي بفركها بأطراف أصابعك؛ وأضيفي البطاطس واخلطي الجميع جيداً، ثُم قومي بعجنه بصفار البيض حتى تتكون لديكِ عجينة يابسة.

٢ . أعملي علي فرد العجينة بسُمك نصف سنتمتر؛ وقومي بتقطيعها قطع مُستديرة صغيرة؛ أو أصابع كالباتون ساليه، ثُم قومي بخبزها في فُرن متوسط الحرارة، ثُم قدميها بالهناء والشفاء.

بسكويت الجُبن

المقادير :ـ

١. ملعقتا دقيق. ٢. ملعقة زُبد. ٣. ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور. ٤ . صفار بيضة. ٥. بيضتان. ٦. ملح وفلفل أحمر. ٧. رُبع ملعقة صغيرة مُستردة بودرة.

الطريقة : ـ

١ . أعملي علي عجن مقادير البسكويت، ثُم قومي بفرد العجينة بسمك سنتيمتر تقريباً؛ ثُم قُومي بتقطيعها لدوائر صغيرة نوعاً ما بالمقاطع؛ وقومي بتخريم وجهها، ثُم قومي بعمل بعض من الحلقات المُستديرة المجوفة الوسط مثل الكعك.

٢ . تُخبز في فُرن متوسط الحرارة؛ وتُترك حتى تنضج، ثُم تُقدم وبالهناء والشفاء.

بسكويت باللبن

المقادير :ـ

١ ـ رُبع كُوب دقيق. ٢ ـ نصف ملعقة كبيرة زُبد. ٣ ـ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٤ ـ قليل من الملح. ٥ ـ ثُمن كُوب لبن.

الطريقة :ـ

١ ـ أعملي علي نخل المقادير الجافة؛ ثُم قومي بتسيح الزُبد، ثُم أضيفي إليه اللبن وبعد ذلك قومي بعجن الدقيق حتى تكون عجينة يابسة، ثُم قومي بفردها علي لوح مرشوش بالدقيق واعملي علي سُمك العجينة حوالي ثُمن بوصة، ثُم قومي بتخريمها بالشوكة.

٢ ـ قومي بتقطيعها لدوائر وضعيها بعد ذلك في صينية مدهونة، ثُم قومي بخبزها في فُرن مُتوسط الحرارة؛ واتركيه حوالي ثُلث ساعة تقريباً؛ وبعد ذلك يُقدم بالهناء.

بسكويت بالكريمة

المقادير : ـ

١ ـ كوب دقيق. ٢ ـ ملعقة زُبد. ٣ ـ قليل من الملح. ٤ ـ كريمة للعجن.

الطريقة :ـ

١ ـ يُنخل الدقيق ويُضاف إليه الملح، ثُم يُفرك الزُبد في الدقيق وبعد ذلك يُعجن بالكريمة حتى تتكون لديكِ عجينة يابسة؛ ثُم قُومي بفرد العجينة رفيعاً؛

وبعد ذلك قومي بتخريم سطحها بالشوكة، ثُم تُقطع لداوئر.

٢ ـ أحضري صينية ساخنة، ثُم قومي بخبزها في فُرن حار وتُترك حتى تنضج، ثُم تُقدم وبالهناء والشفاء.

ثانياً : عجينة الكيك البسيط

سُمي ذلك لأن كمية المادة الدُهنية أقل من نصف الدقيق.

المقادير :ـ

١ ـ كُوب دقيق. ٢ ـ ثلاث ملاعق سُكر. ٣ ـ بيضتان. ٤ ـ رُبع كوب زُبد. ٥ ـ لبن للعجن. ٦ ـ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٧ ـ أربع ملاعق فواكه مسكرة ومقطعة مثل الزبيب واللارنج والزنجبيل والكريز أو بُهارات علي حسب الرغبة مثل القرفة والكراوية.

الطريقة :ـ

١ ـ للكعك الصغير يُدهن القالب بالسمن الدافئ؛ وللكعك الكبير يُدهن القالب بالسمن الدافئ وتُغطي جوانبه وقاعه بورق الزُبد، ثُم أعملي علي أخذ هذه الورقة ويكون طولها ٢ سم علي طول جدران القالب؛ وعرضها يزيد عن أربعة سنتيمتر علي ارتفاع الجُدران.

٢ ـ قُومي بعمل ثنية عرضها ٢ سم في أحد الجوانب الطويلة؛ ويُقص هذا الجزء بخطوط مائلة مُتقابلة نوعاً ما ابتداءً من الحافة الخارجية حتى الخط الناتج من الثنية، ثُم تُكسي الجُدران بهذه الورقة التي يزيد ارتفاعها حينئذ عن ٢ سم علي ارتفاع القالب؛ ويكون الجُزء المقصوص فيها مُتجهاً إلي أسفل ليُساعد علي

سهولة ارتكازها؛ ثُم قُومي بقياس القاع؛ وبقص ورقة لتغطيتها، ثُم تُدهن الجُدران والقاع (وهو الورق) ثانياً بالسمن الدافئ.

٣ . قومي بنخل الدقيق والبيكنج بودر معاً، ثُم افركي الزُبد في الدقيق حتى يختفي وذلك باستعمال أطراف الأصابع وبعد ذلك أضيفي المقادير الجافة واخلطيهم جيداً، ثُم قومي بعمل حُفرة في الوسط وصبي السائل وهو البيض واللبن وقلبيه جيداً حتى تتكون عجينة يابسة.

٤ . صُبي الخليط في القالب المُعد بحيث لا تزيد الكمية علي ثُلثيه، ثُم قومي بخبزه في فرن حار حوالي عشرة دقائق حتى لا ترسب الفاكهة في حالة وجودها، ثُم تهدأ الحرارة حتى يتم النُضج، ثُم يُقفل باب الفُرن بخفة ولا يُفتح إلا قليلاً ولا يجوز فتحه مُطلقاً قبل مُضي العشر دقائق الأولي.

٥ . يُغطي سطح الكيك إذا احمر وجهه قبل تمام نُضجه بورقة مُزدوجة مدهونة سمناً، ثُم يُختبر نُضج الكيك بغرس سيخ من النُحاس أو سكين رفيع في أحد جوانبها فإذا خرج دون أن يعلق به عجين دل ذلك علي تمام نُضجه؛ وكذلك يُلاحظ تماسك الكيك مع إحداث صوت أجوف عند ضربها.

٦ . يُقلب القالب علي منخل أو قاعدة سلك ليُبرد الكيك بضع دقائق، ثُم يُنزع الورق ويُترك بعيداً عن التيار الهوائي حتى يتم تبريده.

كيك الفاكهة

المقادير :-

١. كُوب دقيق. ٢. رُبع كُوب زُبد. ٣. رُبع كُوب سُكر ناعم. ٤. ملعقة

صغيرة بيكنج بودر. ٥. نصف كوب فواكه مسكرة مفرية. ٦. بيضة ولبن للعجن.

الطريقة :ـ

١ . تتبع الطريقة البسيطة لعمل الكيك؛ ثُم يُصب الخليط في القالب المُعد إلي ثُلثيه ويكون القالب طوله من ثلاثة عشر إلي خمسة عشر سنتيمتر.

٢ . يُخبز في فُرن حار حوالي عشرة دقائق، ثُم تهدأ الحرارة حتى يتم النُضج؛ ويستغرق ذلك حوالي ساعة، ثُم تُقدم وبالهناء والشفاء.

كيك بالكراوية

المقادير :ـ

١ . ثمان ملاعق كبيرة دقيق. ٢ . أربع ملاعق زُبد. ٣ . رُبع كُوب سُكر ناعم. ٤. بيضتان. ٥. رُبع كُوب لبن. ٦ . ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر. ٧ . ثلاث ملاعق صغيرة كراوية. ٨ . ذرة ملح.

الطريقة : ـ

١ . يُعمل الكيك بالطريقة البسيطة؛ ونحضر صينية ونضع الخليط المُعد بها.

٢ . تُخبز الكيكة في فُرن متوسط الحرارة وتُترك حوالي ساعة، ثُم نُحضر الطبق المُخصص للتقديم؛ ونضع الكيك فيه؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

الكيك الصخري

المقادير : ـ

١. كوب دقيق. ٢. ملعقتا زُبد. ٣ ـ ملعقتا سُكر ناعم. ٤ ـ ملعقة زبيب. ٥ ـ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٦ ـ لبن للعجن.

الطريقة :ـ

١ ـ تُتبع الطريقة البسيطة لعمل الكيك؛ ويُعجن الكيك حتى تكون العجينة يابسة.

٢ ـ ثُم تُوضع العجينة في صينية مدهونة علي هيئة أكوام متساوية في الحجم أشبه بالصخر؛ ويُساعد علي ذلك استعمال الشوكة والملعقة حوالي من ١٢ إلي ١٦ كيكة.

٣ ـ تُخبز في فُرن حار حوالي رُبع ساعة تقريباً، ثُم أخرجيها وقدميها بالهناء.

كيك بالمربي

المقادير : ـ

١ ـ ثلاثة أرباع كُوب دقيق. ٢ ـ رُبع كُوب زُبد. ٣ ـ ثلاث ملاعق سُكر ناعم. ٤ ـ ملعقة كبيرة لبن. ٥ ـ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٦ ـ مربة فراولة للحشو. ٧ ـ بياض بيض وسُكر لتجميل الوجه.

الطريقة : ـ

١ ـ تُتبع الطريقة البسيطة لعمل الكيك؛ وتُعجن عجينة يابسة؛ ثُم أعملي

علي فرد العجينة بسُمك سنتيمتر؛ وقومي بتقطيعها لدوائر حوالي ١٢ دائرة.

٢ ـ ضعي مقدار ملعقة صغيرة من المربي بوسط الدائرة وقومي بتتبيل الحافة بالماء واعملي علي تجميع الأطراف وتُلصق بها.

٣ ـ ضعي الكيك علي صينية مدهونة بحيث يكون سطحه الأملس لأعلي، ثُم قومي بتبطيط الكيك؛ وادهني سطحه ببياض البيض، ثُم رشيه بالسُكر وقومي بعمل شقان أو ثلاثة شقوق خفيفة علي السطح بحيث لا تظهر المربي؛ ثُم قُومي بإدخال الكيك في فرن حار نوعاً واتركيه حوالي ثُلث ساعة تقريباً، ثُم يُقدم بالهناء والشفاء.

كيك الكرامل

المقادير :ـ

١ ـ كُوب دقيق. ٢ ـ رُبع كُوب زُبد. ٣ ـ رُبع كُوب لبن. ٤ ـ بيكربونات الصودا (صودا الخبيز). ٥ ـ بيضة. ٦ـ نصف ملعقة صغيرة كريما. ٧ ـ ملعقة كبيرة لارنج مسكر. ٨ ـ رُبع كُوب زبيب. ٩ ـ رُبع ملعقة صغيرة قرفة أو جوز الطيب. ١٠ ـ ملعقة كبيرة سُكر للكرامل. ١١ ـ ملعقة كبيرة ماء.

الطريقة :ـ

١ ـ يُخلط سُكر الكرامل مع ملعقة الماء؛ ويُرفع علي النار حتى يذوب ويحمر لونه ويتكون كرامل، ثُم أضيفي اللبن للكرامل؛ ويُقلب معها جيداً حتى يمتزجا، ثُم يُخفق البيض جيداً ويُضاف اللبن.

٢ ـ قومي بفرك الزُبد مع الدقيق، ثُم أضيفي بقية المقادير عدا صودا الخبيز؛ ثُم اعملي علي إذابة صودا الخبيز في قليل من اللبن المخلوط بالكرامل

بسرعة؛ وقومي بعمل حُفرة في وسط الدقيق؛ وصبي بداخلها بيكربونات الصودا، ثُم باقي خليط اللبن؛ وقُومي بعجن الكيكة حتى تتكون عجينة لينة.

٣ ـ قومي بصب العجينة في القالب المُعد؛ وتُخبز في فُرن متوسط الحرارة حوالي ساعة ونصف تقريباً؛ وقدميها بالهناء والشفاء.

كيك بالزنجبيل

المقادير :ـ

١ ـ ثلاثة أرباع كوب دقيق. ٢ ـ نصف كوب عسل. ٣ ـ بيضتان. ٤ ـ نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا (صودا الخبيز). ٥ـ نصف كوب سُكر. ٦ـ ثُمن كوب سُكر. ٧ ـ ملعقة صغيرة زنجبيل ناعم. ٨ ـ ملعقة ونصف زنجبيل مسكر ناعم. ٩ ـ ربع كوب زُبد.

الطريقة :ـ

١ ـ يُنخل الدقيق والزنجبيل وصودا الخبيز؛ ثُم قُومي بفرك الزُبد في الدقيق حتى تختفي الزُبد، ثُم تُضاف المقادير الجافة وقومي بتقليب الجميع جيداً، ثُم أضيفي العسل والبيض للبن وقلبيه جيداً وقومي بعجنه بحيث تنعم تماماً.

٢ ـ اعملي علي صب الكيك في الصينية المُعدة؛ وقُومي بخبزها في الفُرن؛ وتُترك حتى تنضج تماماُ، ثُم تُقدم بالهناء والشفاء.

كيكة البُرتقال

المقادير :ـ

١ ـ ثلاثة أرباع كوب دقيق. ٢ ـ أربع ملاعق ونصف زُبد. ٣ ـ أربع ملاعق ونصف سُكر. ٤ ـ ثلاث بيضات. ٥ ـ بشر وعصير بُرتقالة. ٦ ـ نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم (صودا الخبيز).

الطريقة : ـ

١ ـ يُفرك الزُبد في الدقيق، ثُم أضيفي السُكر وبشر البُرتقال؛ ثُم اعملي علي إذابة صودا الخبيز في ملعقة كبيرة من الماء وقومي بصبها في حُفرة بوسط الدقيق، ثُم قومي بخفق البيض جيداً، ثُم أضيفيه للخليط، ثُم أضيفي عصير البرتقال وقلبي الخليط جيداً حتى تنعم.

٣ ـ قومي بصب الخليط في القالب المُعد وضعيها في فُرن متوسط الحرارة؛ وتُترك حتى تنضج؛ وبعد ذلك تُقدم بالهناء والشفاء. (ملحوظة : يُمكن تغطية الكيك فيما بعد بحلوي البُرتقال بالزُبد أو الماء وتجميلها بفصوص البُرتقال، كما يُمكنكِ أيضاً شقها نصفين عرضياً وحشوها بحشوة البرتقال).

كيك دقيق الأرز بالزبيب

المقادير : ـ

١ ـ ثلاثة أرباع كوب دقيق. ٢ ـ نصف كوب دقيق الأرز. ٣ ـ نصف كوب سُكر ناعم. ٤ ـ ملعقة ونصف أرز مفري. ٥ ـ نصف كوب زبادي. ٦ ـ ملعقة

عصير ليمون. ٧ . نصف كوب زُبد أو سمن. ٨ . نصف كوب زبيب. ٩ . حبة واحدة جُوزة الطيب تُبشر وتُستعمل. ١٠ . نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم (صودا الخبيز).

الطريقة :.

١ . اعملي علي إضافة صودا الخبيز لعصير الليمون وقومي بتقليبهم جيداً، ثُم أضيفه للبن ويُمزج جيداً؛ ثُم قُومي بعمل الكيك بالطريقة البسيطة؛ وقومي بعجنها بخليط اللبن.

٢ . أعملي علي صب الكيك في القالب المُخصص؛ ويكون طوله حوالي سبع بوصات، ثُم يُخبز في فُرن متوسط الحرارة؛ وبعد ذلك يُقدم بالهناء والشفاء.

ثالثاً : عجينة الكيك الدسم

وهذا النوع من عجينة الكيك يدخل تحت اسم الكيك الدسم وفيه تكون كمية الزُبد والدقيق والسُكر متساوية أو قريبة من ذلك، علي أنه لا يجوز مُطلقاً أن تقل كمية الزُبد عن نصف مقدار الدقيق والبيض؛ كما يكون عُنصراً أساسياً في هذا الخليط، وكثيراً ما يستغني به عن إضافة أي سائل آخر؛ وكمية الخميرة المُستعملة في هذا النوع قليلة، وقد يُستغني عنها في بعض الأصناف **والمقدار الأساسي :.**

١ . بيضتان ووزنهما من كُل صنف. ٢ . زُبد. ٣ . سُكر. ٤ . دقيق. ٥ . ذرة من الخميرة. وقد تُضاف إليه الفاكهة؛ وتختلف تبعاً لرُقي النوع؛ كما وتكون بنسبة من واحد إلي ثلاث ملاعق؛ وتتنوع أصناف هذا المقدار كثيراًَ، فمثلاً : .

١ . إذا أخذنا بدل نصف مقدار الدقيق دقيق الأرز سُمي حينئذ كيك الأرز.

٢ . إذا أضيف مقدار من واحد ملعقة أو ملعقة ونصف من جوز الهند المبشور سُميت بكيك جوز الهند.

٣ . إذا أضيف ملعقة ونصف من الكريز المسكر سُميت بكيك الكريز.

الطريقة :.

١ . يُجهز القالب كما في الكيك البسيط، ثُم يُدعك الزُبد جيداً بملعقة خشب حتى تصير لينة، ثُم يُضاف السُكر المنخول ويستمر في الدعك جيداً حتى تصير بيضاء هشة أشبه بالكريمة المخفوقة.

٢ ـ أضيفي بيضة بدون ضربها؛ وملعقة كبيرة من الدقيق المنخول؛ ويُستمر في التقليب إلي أن يمتزجا بالخليط جيداً، ثُم أضيفي بيضة ثانية؛ وملعقة دقيق؛ وهكذا حتى ينتهي المقدار، ثُم أضيفي الفاكهة؛ وأخيراً الخميرة؛ وتُخلط جيداً بالمزيج ويكون المزيج حينئذ قابلاً للصب، ثُم يُصب في القالب المُعد؛ وتُخبز في فُرن متوسط الحرارة؛ ويُراعي خبزها وتبريدها ما روعي في الكيك البسيط.

***

كيك صغير بالجوز والقهوة

المقادير :ـ

١ ـ ملعقتان كبيرتان دقيق. ٢ ـ ٤ ملاعق كبيرة زُبد. ٣ ـ ملعقتان ونصف سُكر ناعم. ٤ ـ بيضتان. ٥ ـ نصف ملعقة مسحوق الشيكولاتة. ٦ ـ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٧ ـ نصف ملعقة عين جمل مفري. ٨ ـ ملعقة كبيرة أو ملعقتين من قهوة باردة ثقيلة. ٩ ـ عين جمل ومربي للتجميل.

الطريقة :ـ

١ ـ اعجني مقادير الكيك بالطريقة الدسمة وقومي باستعمال صفار البيض فقط.

٢ ـ قومي بخفق البياض حتى يجمد تماماً، ثُم أضيفيه للخليط وقلبيه معه بخفة.

٣ ـ ضعي العجينة في قوالب صغيرة مدهونة لثُلثيها، ثُم رشي الوجه بقليل من السُكر الناعم وقومي بخبزها في فرن متوسط الحرارة وتترك حتى تنضج.

٤ ـ اعملي علي ترك الكيك حتى يبرد، ثُم قومي بلصق أنصاف عين الجمل بوسط كُل بعد دهنها بقليل من المربي، ثُم تُقدم وبالهناء والشفاء.

كيك الجوز بالشيكولاتة

المقادير :ـ

١. ثُمن كوب دقيق. ٢ ـ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٣ ـ رُبع كوب زُبد. ٤ ـ ملعقتا شيكولاتة مبشورة. ٥. خمس ملاعق سُكر ناعم. ٦ ـ ثلاث بيضات. ٧ ـ ملعقة صغيرة روح الفانيليا. ٨ ـ رُبع كُوب عين جمل مبشور.

الطريقة : ـ

١ ـ يُخفق الزُبد جيداً مع السُكر حتى يُصبح كالقشدة، ثُم تُذاب الشيكولاتة في قليل من اللبن؛ وتُضاف للزُبد وتُقلب معها جيداً؛ ثُم قُومي بخفق البيض جيداً؛ وأضيفيه للخليط السابق وقلبيه معه جيداً؛ ثُم أعملي علي نخل الدقيق والبيكنج بودر، ثُم أضيفيه للخليط مع التقليب بخفة؛ ثُم قُومي بصب الخليط في صينية مُستطيلة كصينية السويسرول؛ كما يجب أن تكون مدهونة بالزيت؛ كما يُساوي السطح بخفة ورشيها بعين الجمل المفري غليظاً.

٢ ـ أعملي علي خبز الكيك في فُرن متوسط الحرارة؛ وتُترك حتى تنضج، ثُم استخرجيها واتركيها لتبرد؛ ثُم قُومي بعد ذلك بتقطيعها لمُربعات؛ وقدميها بالهناء.

كيك عيد الميلاد

المقادير : ـ

١. أربع ملاعق دقيق ناعم. ٢ ـ أربع ملاعق سُكر ناعم. ٣ ـ أربع ملاعق

زُبد. ٤ ـ ملعقتا زبيب أسود. ٥ ـ ملعقتا زبيب دربلي. ٦ ـ بشر ليمونة. ٧ ـ ملعقة كبيرة كريز مسكر. ٨ ـ ملعقة كبيرة فواكه مسكرة. ٩ ـ أربع بيضات.

الطريقة : ـ

١ ـ أعملي علي عجن المقادير وقومي بعمله كما سبق شرحته في خطوات الكيك الدسم؛ ثُم قومي بوضعها في صينية مُعدة؛ والأفضل تغطيتها بطبقتين من الورق المدهون؛ ويكون قُطر الصينية في المقدار الأول حوالي ست بوصات.

٢ ـ قومي بإدخال الصينية في فُرت حار من عشرة دقائق إلي خمسة عشرة دقيقة، ثُم تُترك حتى تنضج؛ وقومي بترك الكيك بعد إخراجه من الفرن حتى يبرد، ثُم قومي بقلبه وبتزينه؛ وتُغطي بحلوي اللوز وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيك العُرس

المقادير : ـ

١ ـ كوبا دقيق. ٢ ـ كوبا زُبد. ٣ ـ كوبا سُكر. ٤ ـ بُهارات متنوعة كما يلي: (نصف ملعقة بُهار أفرنجي ـ رُبع ملعقة زنجبيل ناعم ـ نصف ملعقة قرفة ناعمة ـ حبة جوز الطيب مبشورة). ٥ ـ ست أكواب زبيب مشكل. ٦ ـ كوب لوز مفري ناعم. ٧ ـ ملعقة كبيرة بيكنج بودر. ٨ ـ كوب كبير لبن. ٩ ـ كوب لارنج مسكر. ١٠ ـ كوب ليمون مسكر.

الطريقة : ـ

١ ـ تُكسي جُدران الصينية بأربع طبقات من الورق المدهون بالسمن بدلاً من طبقة واحدة؛ كما يُكسى القاع بطبقتين من الورق المدهون، ثُم يُوضع فوقه

طبقه من العجين حوالي كوب دقيق معجون بالماء، ثُم تُغطي طبقة العجين بطبقتين من الورق المدهون؛ ثُم قُومي بعمل الكيك بالطريقة الدسمة.

٢ . ثُم ضعي البُهارات مع الزُبد أثناء الخفق ويُلاحظ خفق العجينة جيد جداً حوالي نصف ساعة قبل وضع الفاكهة المُعدة؛ ثُم ضعي الخليط في الصينية المُعدة؛ وساوي السطح تماماً، ثُم ادهني بقليل من اللبن، ثُم ضعي الصينية علي صاج به طبقة من الرمل؛ وبعد ذلك تُخبز في فُرن هادي حوالي أربع ساعات علي الأقل.

٣ . قومي بترك الكيك حوالي ساعة علي الأقل حتى تبرد، ثُم تُقلب وتُجمل علي حسب الذوق بحلوي اللوز مثلاً؛ أو بأي شيء مناسب؛ وقدميها بالهناء والشفاء.

كيك بالفواكه

المقادير : ـ

١. رُبع كيلو سمن. ٢ . كُوب سُكر بودرة. ٣ . خمس بيضات. ٤. كيلو دقيق. ٥ . باكو بيكنج بودر. ٦. ثُلث كوب فواكه مسكر مقطعة. ٧ . ثُلث كوب زبيب. ٨ . رُبع كُوب لوز مفري ناعم. ٩ . رُبع كُوب لوز مقشر سليم. ١٠ . لبن (حسب الرغبة).

الطريقة :ـ

١ . اعملي علي عمل الكيك بنفس طريقة صنع الكيك بالطريقة الدسمة؛ ثُم قومي بدهن صينية مُستديرة بالسمن وبطنيها بورق؛ ثُم ادهني ورق الزُبد بالسمن؛ وصُبي فيها الخليط إلى الثُلث فقط؛ وأعملي علي تغطية الوجه باللوز

الصحيح المقشر.

٢ ـ قومي بإدخال الصينية في فرن متوسط الحرارة مع تغطية الوجه إذا احمر قبل تمام النُضج بورق زُبده مدهون، ثُم قومي بسحبها من الفرن بعد أن تنضج؛ ويُقلب بعد أن تهدأ قليلاً؛ وتُقلب على منخل سلك كى يبرد الكيك وبعد ذلك يُقدم بالهناء.

كيك بعصير الليمون

المقادير :ـ

١ ـ كوبا عين جمل مفري. ٢ ـ ثُلث كُوب زُبده. ٣ ـ نصف كوب سُكر. ٤ ـ أربع بيضات. ٥ ـ ملعقتان كبيرتان ماء. ٦ ـ كوب شيكولاتة خام مبشورة. ٧ ـ كوب سمن. ٨ ـ ملعقة صغيرة كربونات الصودا (صودا الخبيز). ٩ ـ كوبا زبادي. ١٠ ـ عصير ليمونة واحدة.

الطريقة : ـ

١ ـ يُذاب الزُبد ويُدهن به صينية مستديرة، ثُم يُرش عليه السُكر البُني في قاع الصينية، ثُم تُرش عين الجمل المفرية فوق السُكر؛ ثُم ضعي الشيكولاتة على حمام مائي ساخن حتى تذوب وتُترك لتبرد قليلاً، ثُم يُضرب السمن حتى يُصبح كالكريما، ثُم تُضاف بيضة واحدة ويُضرب جيداً، ثُم تُضاف البيضة الثانية إلى السمن ويضرب الخليط جيداً؛ وبعد ذلك أضيفي الشيكولاتة الذائبة إلى خليط السمن والبيض؛ ويُضرب الخليط جيداً.

٢ ـ يُخلط الدقيق والكربوناتو ويُضاف إلى خليط الشيكولاتة والسمن

بالتدريج وبالتناوب مع اللبن الزبادي؛ ويُقلب الخليط بملعقة حتى تنتهي من المقادير؛ ثُم أعملي علي صب الخليط فوق عين الجمل المفري الذي وضع في قاع الصينية، ثُم يدخل في الفُرن وتُترك حتى تنضج ويُصبح لونه ذهبياً، ثُم يُسحب من الفُرن ويُقلب بعد أن تهدأ؛ وبعد ذلك قومي بتجميله كما ترغبين وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيك بُندق بالشيكولاتة

المقادير : ـ

١. كُوب إلإ رُبع دقيق. ٢ ـ كُوب بُندق مجروش. ٣ ـ كُوب سُكر. ٤ ـ بيضة. ٥. فانيليا. ٦. رُبع كُوب زُبد. ٧. نصف كيلو شيكولاتة خام. ٨ ـ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة : ـ

١ ـ ضعي الشيكولاتة الخام مع السُكر والزُبد في إناء؛ وقُومي برفعة على النار حتى تسيح الشيكولاتة؛ ثُم أعملي علي ضرب البيض مع الفانيليا؛ وأضيفيه إلى الخليط السابق بعد أن يبرد، ثُم اخلطي الدقيق مع البُندق والبيكنج بودر؛ وضعيه على خليط الشيكولاتة والبيض جيداً.

٢ ـ قومي بدهن قالب فُرن بالسمن؛ ويُرش بالدقيق؛ ويُصب فيه الخليط؛ ويُوضع في فُرن متوسط الحرارة حتى يتم النُضج؛ وتُسحب من الفرن؛ وتُقلب على منخل سلك حتى تبرد؛ وتُقطع وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيك بياض البيض بالكاكاو

المقادير :ـ

١ . كُوب ورُبع دقيق. ٢ . نصف كوب سُكر بودرة. ٣ . نصف كُوب سمن. ٤ . بياض. ٥ . ٤ بيضات. ٦ . باكو بيكنج بودر. ٧ . فانيليا. ٨ . كوب كاكاو مُذاب في قليل من اللبن. ٩ . كُوب لبن.

الطريقة :ـ

١ . يُضرب الزُبد مع السُكر جيداً حتى يُصبح كالكريمة الهشة، ثُم أضيفي اللبن الدافئ إلى الزُبد وقلبيه؛ وبعد ذلك قومي بضرب بياض البيض جيداً حتى يُصبح مزيج، ثُم أضيفيه إلى خليط الزُبد والسُكر واللبن.

٢ . أعملي علي خلط الدقيق والبيكنج بودر وأضيفيه للخليط السابق؛ وقومي بخلطه جيداً بالملعقة حتى يختلط جيداً؛ ثُم قُومي بتقسيم الخليط إلى قسمين وأضيفي الكاكاو المُذاب في اللبن إلى أحد القسمين، ثُم قُومي بدهن قالب كيك بالسمن؛ وصُبي الخليط مع قليل من اللون الفاتح؛ وقليل من الكاكاو؛ وبعد ذلك قومي بإدخاله في فرن متوسط الحرارة؛ ويُترك حتى ينضج، ثُم يُقلب على مُنخل سلك حتى يبرد؛ ويُقدم.

رابعًا: عجينة الكيك الإسفنجي

سُمي كذلك لأنه خفيف كالإسفنج وفيه تكون كمية السُكر إما مساوية لكمية الدقيق؛ أو أكثر منه؛ كما تكون فيه كمية البيض كبيرة؛ وقلما تُستعمل المواد الدُهنية؛ وعادة لا تُستعمل فيه الخميرة لأنه يعتمد في خفته علي ضرب الخليط جيداً لجعل الهواء يتخلل داخله؛ وأيضاً لكثرة وجود البيض به.

المقادير الأساسية :-

١ - ثلاث بيضات. ٢ - دقيق. ٣ - سُكر. ... وقد تختلف الطريقة المُتبعة في عمل بعض هذه الأنواع، وأغلبها مُعقد ولا يُعطي نتيجة أحسن من الطريقة الآتية التي يُحسن إتباعها إلا إذا نوع في بعض الأصناف بإتباع طريقة أخري : -

الطريقة :-

١ - يُجهز القالب أو الصينية بدهنه بالسمن الدافئ دهناً جيداً، ثُم يُرص بكمية متساوية من الدقيق والسُكر الناعم أو دقيق الأرز والسُكر، ثُم تُقلب للتخلص من الخليط الزائد؛ وبعد ذلك يُضرب البيض بالمضرب حوالي خمس دقائق، ثُم يُضاف السُكر ويُستمر في الضرب حتى يصير المزيج سميكاً؛ ومما يُساعد علي سهولة القيام بهذه العملية وضع الإناء المحتوي علي هذا الخليط في إناء آخر أوسع منه يحتوي علي ماء ساخن.

٢ - قُومي برفع الإناء المحتوي علي الخليط المُعد مع الاستمرار في الضرب حتى يبرد الخليط، ثُم أضيفي الدقيق بعد نخله وكذلك المقادير الأخرى؛ ويُمزج بخفة متناهية؛ ثُم يُصب في الإناء المُعد؛ وهو القالب المدهون، ثُم يُخبز في فُرن

حار نوعاً ما؛ ويُتبع في خبزه نفس النُقط التي اتُبعت في الكيك السابق؛ وبعد ذلك يُقلب علي منخل أو قاعدة سلك؛ ويُترك حتى يبرد تدريجياً وإلا صار الكيك ثقيلاً مُبللاً.

الكيكة الإسفنجية

المقادير :ـ

١ . كُوب دقيق منخول. ٢ . رُبع ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٣ . أربع بيضات. ٤ . نصف كوب سُكر ناعم. ٥ . ذرة ملح.

للحشو والتجميل: ١. أربع ملاعق كبيرة مربة مشمش. ٢. ملعقة كبيرة سُكر ناعم.

الطريقة:ـ

١ . يُضرب البيض والسُكر والملح إلى أن يخف الخليط؛ ويغلظ قوامه ثُم يُقلب في الدقيق؛ ويُقسم الخليط على قالبين بالتساوي؛ ويُسوى سريعاً عند الضغط عليه بخفه.

٢ . اقلب الكيك على منخل سلك حتى يبرد؛ وتُوضع بينهما المربة؛ ويُرش الوجه بالسكر؛ وقدميه بالهناء والشفاء .

كيكة بشر البُرتقال

المقادير :ـ

١ . كيكة إسفنجية. ٢ . كُوب ماء. ٣ . كُوب عصير بُرتقال. ٤ . أربع ملاعق سُكر. ٥ . ملعقتا مربة. ٦ . بشر برتقالة للتجميل. ٧ . كريز؛ وبُرتقال.

الطريقة: ـ

١ ـ ضعي السُكر والماء في وعاء على نار هادئة حتى يغلى لمُدة دقيقة؛ ثُم يُرفع من على النار؛ ويُترك حتى يبرد؛ ثُم أضيفي إليه عصير البُرتقال؛ وبشر البُرتقال؛ ثُم ضعي الكيكة في الصينية التي خُبزت فيها؛ ثُم صُبي عليها هذا الخليط.

٢ ـ بعدما تتشرب به ارفعيها من الصينية وضعيها في طبق التقديم؛ ثُم قشري البُرتقال وقطعي بعضاً منه إلى حلقات رفيعة بقشره؛ ثُم جملي التورتة بفصوص البُرتقال المقشرة مع حلقات البُرتقال الغير مقشر؛ وبينها بعض الكريز؛ ثُم ادهن التورتة بفرشاة بالمربى المُخففة لتبدو لامعة؛ وقدميها بالهناء والشفاء.

كيكة الفانيليا

المقادير: ـ

١. ثلاثة أرباع كوب زُبد. ٢. واحد ونصف كُوب سُكر. ٣. كوبا ونصف دقيق. ٤ ـ كُوب ماء بارد. ٥ ـ بياض ثلاث بيضات مضروبة بشدة. ٦ ـ نصف كُوب كاكاو. ٧ ـ ملعقة فانيليا. ٨ ـ صفار ثلاث بيضات. ٩ ـ ٣ ملاعق بيكنج بودر.

الطريقة: ـ

١ ـ يُخلط الزُبد مع الكاكاو ويُقلب؛ ثُم أضيفي السُكر واخفقي حتى يُصبح

هشاً؛ ثُم تُضاف الفانيليا؛ ثُم الصفار بيضة بيضة؛ ويستمر في الخفق؛ ويُخلط الدقيق مع البيكنج بودر؛ ثُم يُضاف الماء على أن تبدأ وتنته بالدقيق؛ على أن يستمر الضرب بعد كُل إضافة.

٢ ـ أضيفي بياض البيض؛ وضعي الكيكة في صينية الفُرن؛ وأدخليها الفُرن؛ وبعد أن تخرج من الفُرن تُترك لمُدة عشر دقائق قبل أن تقلبيها؛ وتُجمل بالشيكولاتة؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيكة مارزبيان

المقادير :ـ

١ ـ كيكة مُستديرة. ٢ ـ مربة مشمش للسطح. ٣ ـ كيلو عجينة لوز مارزبيان. ٤ ـ قاعدة مُستديرة من لون الفضة مُحيطها ٢٥ سم.

مقادير للزينة :ـ

١ ـ نصف كيلو حلوى للزينة. ٢ ـ لون طبيعي في لون الخوخ.

الطريقة :ـ

١ ـ تُغطى الكيكة بحلوى اللوز؛ وتُعرف باسم مارزبيان؛ وتُترك مُدة ٢٤ ساعة قبل تزيينها بحلوى الزينة؛ ويُغطى السطح بحلوى الزينة؛ ويُسوى السطح بسكين خاص عريض عدة مرات؛ وتُزال الزوائد من الجانب؛ وتُترك لمُدة ساعة لتجمد.

٢ ـ يُغطى جانب الكيكة بالحلوى؛ ويُسوى بسكين عريض أيضاً عدة مرات حتى تُصبح ناعمة متساوية؛ ثُم تُترك لمُدة ليلة حتى تجمد؛ ثُم تُسوى

الحروف جيداً؛ وتُكرر العملية مرتين؛ وتُترك الحلوى لتجف في كُل مرة ٢٤ ساعة.

٣ ـ ولعمل الورد الصغير تُلون حلوى الزينة باللون الخوخي الفاتح؛ ثُم تُوضع في كيس بنهايته قُمع مُتوسط؛ وتُصنع الورود على ورق مغطى بطبقة من الشمع؛ وتُصنع حوالي ٢٠ وردة عند الانتهاء من عمل الورود؛ ويُعبأ الكيس بحلوى من اللون الأبيض؛ ثُم تُعمل نقطة بيضاء في وسط كُل وردة.

٤ ـ يُصنع قالب من الورق على شكل مُستدير مُحيطه ١٥ سم من ورق الزُبد؛ ويُطوى المُستدير إلى نصفين؛ ثُم يُطوى مرة أخرى ليُصبح على شكل قرطاس من ثمانية طبقات؛ ويُرسم خط مُنحنى الحافتين؛ ثُم يُقص بالمقص؛ وتُفرد الورقة على سطح الكيكة؛ وبُواسطة حلوى الزينة يُحدد مكان الزينة للسطح؛ وجوانب الكيكة تُترك بعد ذلك لتجف؛ ولعمل شكل الدانتيل يُستخدم قُمع صغير ورفيع؛ ثُم تُصنع خطوط مُتعرجة؛ وتُترك لتجف.

٥ ـ يُستخدم قُمع على شكل نجمة لتزيين حافة الكيكة من أعلى؛ ثُم تُرفع الورود من ورقة الزُبد؛ ويُزين بها السطح مع ترك فراغ في الوسط؛ ثُم تُزين جوانب الكيكة أيضاً؛ وتُشكل باقة صغيرة ورقيقة من الورد البلدي وتُثبت بالوسط؛ ثُم قدميها بالهناء والشفاء.

الكيكة الفضية

المقادير :ـ

١. عشر بيضات كبيرات. ٢. ملعقتان صغيرتان فانيليا سائلة. ٣. كوبا ونصف دقيق أبيض منخول. ٤. ملعقتان صغيرتان بيكنج باودر. ٥ ـ من أربع

لخمس أكواب متوسطة كريم شانتيه. ٦ ـ كوبا سُكر بودرة منخول أيضاً. ٧. ملعقة سمن طبيعي أو زُبد طبيعي. ٨ ـ كوبا فواكه كمبوت ونصف كوب مربى مشمش.

الطريقة:ـ

١ ـ يُضرب البيض في العجانة الكهربائية جيداً حتى يبهت لونه؛ ثُم تُضاف الفانيليا ويُعاود الخفق بالتدريج؛ ويُضاف السُكر مع الخفق على سُرعة متوسطة.

٢ ـ يُضاف الدقيق كذلك بالتدريج مع خلطة بالبيكنج باودر، ثُم يُنقل العجين إلى سُلطانية عميقة؛ ويُقلب في اتجاه واحد بملعقة خشبية؛ ويُخبز في فُرن متوسط الحرارة حتى ينضج بعد ساعة ونصف الساعة.

طريقة التجميل :ـ

١ ـ تُترك الكيكة حتى تبرد، ثُم تُقسم قسمين عرضيين وتُدهن بالمربة والكريمة.

٢ ـ تُضاف الفواكه؛ ويُوضع النصف الآخر؛ وتُكسى بالكريمة؛ ويُرسم عليها وردات بالكريمة باستخدام كيس الحلواني؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيك القرع بالفانيليا

المقادير :ـ

١ ـ حبة قرع عسلي صغيرة الحجم. ٢ ـ كُوب دقيق. ٣ ـ كُوب زُبد. ٤ ـ كوبا سُكر. ٥. ملعقتا بيكنج بودر. ٦. بيضتان. ٧ ـ كوبا كريمة مخفوقة. ٨ ـ مقدار مُناسب من الفانيليا.

الطريقة:ـ

١ ـ يُقطع القرع لمُكعبات صغيرة الحجم ويُغسل ويضاف السُكر وقليل من الماء؛ ويُسلق حتى يُشبه المربة، ثُم يُضاف الدقيق ويُقلب جيداً؛ ويُخفق البيض والفانيليا مع الزُبد؛ ويُضاف لخليط القرع والدقيق؛ ويقلب الخليط كله جيداً.

٢ ـ ثُم يُصب في صينية فُرن؛ ويدخل فُرن حار لمُدة رُبع ساعة؛ ثُم تهدأ نار الفُرن؛ ويُترك لمُدة نصف ساعة؛ ويُترك حتى يبرد؛ وتُشق الكيكة وتُحشى بالكريمة ويُجمل سطحها بالكريمة؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

الكيك بعسل النحل

المقادير : ـ

١ ـ كوب عسل نحل غير مُمتلئ. ٢ ـ نصف كوب سُكر ناعم. ٣ ـ بيضتان. ٤ ـ كُوب ونصف دقيق قمح. ٥ ـ نصف ملعقة بيكنج بودر صغيرة. ٦ ـ نصف ملعقة قرفة. ٧ ـ رُبع كُوب زبيب. ٨ ـ ذرة توابل. ٩ ـ رُبع كُوب قشر فاكهة مسكر ومقطع ومخلوط. ١٠ ـ رُبع كُوب لوز أبيض مقطع.

الطريقة : ـ

١ ـ يُدهن قالب كيك أو صينية جيداً بالسمن؛ ويُفضل دهن قالب مقاس ٢٢ سم؛ ويُسخن العسل مع السُكر على النار الهادئة؛ ثُم يبعد ليبرد قليلاً؛ ثُم يُخفق البيض معه؛ ويُنخل الدقيق والبيكنج بودر؛ والتوابل في وعاء الخلط؛ ويُصب فوقه خليط العسل؛ ويُخلط جيداً حتى يختلط تماماً؛ ويُوضع الزبيب والفاكهة المكسرة واللوز؛ ويُوضع في الخليط؛ ويُقلب الجميع جيداً في القالب؛

ويُسوى السطح.

٢. أدخليها في فُرن حار لمُدة ساعة حتى يُصبح لونه بُنى ذهبي؛ ويُترك حتى يبرد في القالب لمُدة عشر دقائق؛ ثُم يُقلب على منخل سلك حتى يبرد تماماً؛ ثُم يُقطع إلى مُربعات؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

كيك العجوة بالفول السوداني

المقادير : ـ

١. كوب ونصف دقيق أسمر. ٢. ذرة ملح. ٣. واحد ونصف كيس بيكنج بودر. ٤ . رُبع كوب لبن. ٥ . نصف كُوب عسل أسود. ٦ . نصف كوب عجوة مقطع قطع صغيرة. ٧ . رُبع كوب فول سوداني محمر ومفري. ٨ . رُبع كُوب سمن. ٩ . ملعقة كبيرة سُكر بودرة. ١٠ . بيضتان. ١١ . ملعقة قرفة صغيرة.

الطريقة : ـ

١ . يُمزج السمن والعسل الأسود ويُخلط جيداً؛ ثُم يُضاف البيض بعد خفقه؛ ثُم انخلي الدقيق مع الملح والبيكنج بودر؛ وأضيفيهم للخليط بالتدريج وبالتبادل مع اللبن وقلبي بخفه حتى تُصبح العجينة يُمكن صبها بسهولة.

٢ . اخلطي القرفة والفول السوداني والعجوة بملعقة دقيق؛ ثُم تُضاف إلى العجينة مع التقليب حتى يمتزج بالعجينة؛ ثُم ادهني الصينية بالسمن؛ ورشيها بالدقيق؛ ثُم صُبى العجينة في صينية مع مُراعاة وضعها في صينية مُناسبة بحيث تملأ العجينة ثُلثي الصينية فقط؛ وتدخل في فُرن حار لمُدة عشر دقائق؛ ثُم تهدأ درجة حرارة الفُرن حتى تنضج وتُقلب على منخل سلك حتى تبرد؛ وتُرش بالسُكر البودرة وتُقدم.

كيك الكاكاو بالموز

المقادير : ـ

١ ـ كوب وثلاثة أرباع الكوب دقيق. ٢ ـ رُبع كوب كاكاو بودرة. ٣ ـ ثلاث بيضات مخفوقة. ٤ ـ أربع أصابع موز مهروسة. ٥ ـ كُوب سُكر. ٦ ـ رُبع كيلو زُبد. ٧ ـ وللحشو والتجميل أحضري كمية من كريم الزُبد والشيكولاتة.

الطريقة : ـ

١ ـ اخفقي السُكر مع الزُبد جيداً؛ واضربي البيض؛ ثُم أضيفيه لخليط السُكر والزُبد؛ حتى يُصبح كالكريمة؛ ثُم أضيفي الدقيق بالتدريج ومعه الكاكاو.

٢ ـ ضعي الموز المهروس؛ واقلبي الخليط في الصينية المُعدة لذلك؛ كما ويُمكنك قسمه إلى قالبين؛ وإذا لم تستطيعي تقسيم الكيك لنصفين بعد نُضجها ضعي الخليط في قالبين متساويين.

٣ ـ تُخبز الصينية في فُرن حار لمُدة ٣٥ دقيقة؛ ثُم اقلبيها بعد النُضج على منخل سلك حتى تبرد؛ ويُختبر نُضج الكيك بحرف سكينة؛ فإذا خرجت نظيفة تماماً فهو قد تم نُضجها؛ وبعدما تبرد الكيكة احشيها بالكريمة في وسطها بين الطبقتين؛ ثُم غطى الوجه بالشيكولاتة المُثلجة وجمليها بالموز؛ وقدميها بالهناء والشفاء.

الكيك بعصير الليمون

المقادير : ـ

١ـ كوبا دقيق. ٢ـ كوب جُوز هند. ٣ ـ نصف كُوب سمن. ٤ ـ بيضتان. ٥ ـ

كُوب سُكر. ٦ ـ ملعقتا بيكنج بودر. ٧ ـ كُوب لبن. ٨ ـ ملعقة فانيليا.

مقادير الشراب :ـ

١ ـ كوبا سُكر. ٢ ـ كُوب ماء. ٣ ـ نُقط من عصير ليمون. ٤ ـ يُعمل الشراب بالطريقة المعروفة؛ ويُترك ليبرد.

الطريقة:ـ

١ ـ ضعي السمن مع السُكر؛ وقومي بفركهما معاً حتى يبيض الخليط؛ ثُم أضيفي البيض والفانيلبا والبيكنج بودر للدقيق؛ وقلبي الجميع.

٢ ـ أضيفي ثلاث أرباع كُوب جُوز هند؛ وبعد التقليب صُبى الخليط في صينية مدهونة بالسمن ومرشوشة بالدقيق؛ وساوى الوجه باليد وادخليها الفُرن حتى تنضج؛ ثُم استخرجيها من الفُرن؛ واسقيها بالشراب البارد وهى ساخنة؛ ورشي على الوجه باقي جوز الهند؛ وقدميها بالهناء.

الكيك بالكريمة اللباني

المقادير:ـ

١ ـ رُبع كُوب سمن. ٢ ـ ثلاثة أرباع كُوب سُكر. ٣ ـ نصف ملعقة بيكربونات الصودا. ٤ ـ كُوب مُوز مهروس. ٥ ـ بيضة واحدة. ٦ ـ كوب ورُبع دقيق منخول. ٧ ـ ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٨ ـ نصف ملعقة صغيرة ملح. ٩ ـ ثُلث كوب لبن أو كريمة لباني. ١٠ ـ ثُلث كُوب مكسرات.

الطريقة:ـ

١ ـ يُضرب السمن حتى يبيض ويُصبح هشاً؛ ثُم أضيفي المقادير المنخولة

في بعضها؛ ثُم أضيفي الموز المهروس مع نصف كمية اللبن الدسم؛ ويُخفق بشدة لمُدة دقيقتين؛ ويُضاف باقي الكريمة اللبناني والبيض ثُم يُخفق لمُدة دقيقتين؛ ثُم تُضاف إليه المكسرات.

٢ ـ يُوضع في صينية مدهونة ويُخبز في فُرن هادى لمُدة نصف ساعة وخمس دقائق؛ أو حسب حرارة الفُرن؛ ثُم أخرجيها من الفُرن؛ وتُترك لمُدة عشر دقائق قبل أن تُقلب على منخل؛ وبعد أن تبرد تُشق ويُوضع فى وسطها كريمة الكاكاو؛ وتُقدم.

كيكة القرفة المطحونة

المقادير :ـ

١ ـ نصف كيلو عجين الفطائر. ٢ ـ ملعقة كبيرة من السُكر. ٣ ـ ملعقة كبيرة من الزُبد. ٤ ـ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة. ٥ ـ بيضة واحدة. ٦ ـ ثلاث أربا ع تفاحة مقشرة ومقطعة لشرائح.

الطريقة :ـ

١ ـ أولاً يتم وضع التُفاح والسُكر والقرفة والزُبد في طاسة؛ ويُوضع على النار؛ ويُقلب الجميع لمُدة خمس دقائق؛ ثُم يُترك ليبرد؛ ويُحضر قالب فُرن متوسط ذو ارتفاع ٢ سم تقريباً؛ ويُفرد فيه ثُلثي العجينة حتى الأطراف.

٢ ـ الثُلث الآخر يُترك لتغطية الطبق؛ ويوضع الخليط السابق؛ ويُفرد على الطبق أعلى العجين المفرود؛ وبعد تغطية الطبق بالجزء الباقي من العجين يُقطع العجين الزائد؛ ويُدهن السطح بالبيض المخفوق؛ وبقليل من اللبن الحليب؛ ثُم

يتم الطهي في فُرن ساخن حرارته ٢٠٠ مئوية لمُدة ٣٥ دقيقة حتى يحمر الوجه؛ وتبرد وتُقدم.

كيكة الزُبد بالفواكه المسكرة

المقادير :-

١. رُبع كيلو زُبد. ٢ - كُوب سُكر ناعم. ٣ - ثلاث بيضات. ٤ - كوب ونصف دقيق منخول. ٥ - ثلاثة أرباع كُوب زبادي. ٦ - نصف كُوب قشر فواكه مسكرة ومقطعة. ٧ - بشر ليمون ناعم.

الطريقة : -

١ - يُدهن قالب خُبز ويُبطن بالدقيق؛ ثُم يُضرب الزُبد مع السُكر إلى أن يخف؛ ثُم أضيفي صفار بيضة مع قشر الليمون؛ واخفقي؛ وأضيفي كمية من الدقيق مع كل صفار بيضة تضعينه؛ وبعد انتهاء البيض أضيفي الدقيق؛ والزبادي؛ وقلبي القشر المسكر؛ ثُم اضربي بياض البيض في الخلاط؛ وأضيفيه إلى الخليط.

٢ - ثُم صُبى الخليط في القالب المُعد لذلك؛ وساوى سطحه؛ واخبزي في فُرن متوسط الحرارة لمُدة ساعة بشرط أن ترتفع الكيكة؛ ويسهل مسكها ثم اقلبيها على منخل سلك؛ واتركيها لتبرد؛ وبعد ذلك تُقدم بالهناء والشفاء.

تورتة الأناناس بالكريم الشانتيه

المقادير :ـ

كوب دقيق . كوب سكر . ٤ بيضات . ٢ ملعقة زيت . نصف ملعقة بيكنج بودر . ٤ ملاعق ماء مغلى .

الطريقة : ـ

احضرى صينية مستديرة من التيفال وادهنيها بالزيت ثم رشى قليل من الدقيق والسكر .

افصلى صفار البيض عن البياض اجعلى البياض خال تماما من الصفار انخلى الدقيق واخلطى معه البودر أثناء النخل ضعى الدقيق والسكر والدقيق المنخول فى سلطانية ثم اضيفى الزيت والماء المغلى وقلبى الخليط بملعقة خشبية .

اضربى بياض البيض جيدا حتى يتجمد تماما ثم اضيفيه الى الخليط السابق وقلبيه بخفه حتى يختلط ببعضه .

صبى هذا الخليط فى الصينية المعدة واخبزيه فى فرن متوسط تستطيعى اختيار النضج بوضع طرف سكين رفيعه فاذا خرجت نظيفة كان النضج قد تم اقلبيها على منخل سلك واتركيها لتبرد .

إعداد الكعكة :ـ

وبعد أن تبرد شقيها الى نصفين بالعرض واحشيها بنصف كوب من الكريم شانتية وبعض قطع من الأناناس ثم غطيها بالنصف الثانى من الكعكة

الاسفنجية ثم ضعى الكعكة الأناناس على الوجه ضعى باقى الكريم شانتيه فى قمع لتضعى وردات من الكريم تغطى جميع الفراغات كلها وتوضع فى الثلاجة لوقت التقديم .

طريقة عمل الكريم شانتيه

المقادير :ـ

نصف كيلو كريمة لبانى . نصف كوب سكر بودرة . ملعقة صغيرة فانيليا . ربع كوب ثلج مجروش ناعم

الطريقة :ـ

ضعى المقادير : كلها فى سلطانية من الصينى وتضرب المقادير : كلها بالمضرب السلك ولكن ببطء لكى تتماسك الكريمة وبمجرد ما يغلظ قوامها كفى عن ضربها حتى لا تكون زُبد . ضعى الكريمة فى الثلاجة على الرف لحين استعمالها .

سوفليه القهوة بالكريمة

المقادير :ـ

نصف كيلو لبن نصف دسم . كوب كريمة لبنانى . ٣ ملاعق نسكافيه . كوب سكر ٢ ورقة جيلاتين . بياض ٦ بيضات . فانيليا . كريمة للتجميل . شيكولاتة للتجميل.

الطريقة :.

يغلى الحليب مع السكر والكريمة اللبانى ثم يرفع من على النار حتى لا يبرد اضيفى اليه الجيلاتين المذاب فى قليل من الماء الدافئ مع الاستمرار فى التقليب ثم أضيفى النسكافيه وبياض البيض المخفوق .

قلبى الخليط كله بمضرب كهربائى حتيغلظ القوام صبيها فى طبق فرن وتدخل الفرن لمدة **١٥** دقيقة فى فرن متوسط الحرارة تقدم بعد تجميلها بالكريمة وحبات الشيكولاتة بعد أن تبرد تماما .

جاتوه بشراب التفاح

المقادير :.

٣ بيضات . نصف كوب سكر ناعم . ثلاثة أربا ع كوب دقيق

مقادير شراب التفاح :.

خمسة أثمان كوب عصير تفاح . نصف كوب سكر

الحشووالتجميل :.

ربع كوب سكر حلويات منخول وناعم . اثنان ونصف كوب كريمة مخفوقة بشدة . شرائح من قشر البرتقال .

الطريقة :.

ادهنى قوالب أو صوانى الكيك المستديرة يفصل البيض صفاره لوحده والبياض لوحده اضربى البيض حتى يصبح جامداً .

اضربي معه صفار البيض مع السكر ، ينخل الدقيق فوق الخليط ويقلب داخله قسمى الخليط بالتساوى بين القالبين المدهونين وساوى السطح . يدخل الصوانى أو القوالب فى فرن حار لمدة ٢٠دقيقة ثم تقلب على منخل سلك واتركيها لتبرد .

ملحوظة

لاختبار نضجها تضعى عليها بخفة بأصابعك فاذا رجع بسرعة فقد تم النضج . يعمل الشراب بالطريقة: ـالمعروفة مع مراعاة وضع العصير والسكر فى اناء وسخنيهم على نار هادئة حتى يذوب السكر ويغلى حتى يتبخر نصفه . وبعد أن يبرد صبيه على الكيكة .

الحشووالتجميل

يوضع السكر مع الكريمة وتستعمل ربع الكريمة للصق الكيكتين معا ثم وزعى باقى الكريمة على الوجه وجملى بباقى الكريمة وردات على الحواف وقشر البرتقال.

جاتوه الشيكولاتة

المقادير :ـ

١. كيكة إسفنجية. ٢. بيضة واحدة. ٣. رُبع كوب سُكر. ٤. ملعقة كبيرة دقيق. ٥ . ملعقة كبيرة كاكاو. ٦ . ملعقتا عصير بُرتقال. ٧ . طبقات من الشيكولاتة.

٨ . ثلاث أرباع كوب شيكولاتة سادة. ٩ . بياض ثلاث بيضات. ١٠

. أربع أكواب دوبل كريم. ١١ . ثلاث أرباع كوب شيكولاتة باللبن الحليب.
١٢ . ثلاث أرباع كوب شيكولاتة بيضاء. ١٣ . ملعقتان كبيرتان عصير بُرتقال.

مقادير زينة الكيكة : .

١ . ثلاث أرباع كوب شيكولاتة سادة. ٢ . أربع ملاعق كبيرة كاكاو منخول. ٣ . ملعقتان كبيرتان سُكر ناعم منخول.

الطريقة:.

١ . لعمل القاعدة الإسفنجية تُدهن صينية ذات قاعدة مُتحركة مُحيطها ٢٠ سم؛ وتُبطن بورق زُبد؛ ثُم تُخفق البيضة والسُكر حتى تُصبح خليطاً سميكاً؛ ثم يُنخل الدقيق مع الكاكاو؛ ويُضاف إلى خليط السُكر والبيضة.

٢ . يُصب الخليط في الصينية؛ ثُم تُخبز في فُرن متوسط الحرارة لمُدة عشر دقائق ثُم تُترك الكيكة الإسفنجية لتبرد؛ ثُم تُقلب الكيكة الإسفنجية؛ ويُزال ورق الزُبد؛ ثُم تُوضع مرة ثانية في الصينية؛ ويُصب عصير البُرتقال على السطح.

٣ . لعمل طبقات الشيكولاتة تُذاب الشيكولاتة على حمام مائي؛ ثُم تُترك لتبرد قليلاً؛ ثُم يُخفق بياض بيضة واحدة حتى يجمد؛ ويُخفق كُوب ونصف كوب من الكريمة قليلاً حتى يتماسك؛ ثُم تُضاف الشيكولاتة؛ ثُم بياض البيضة إلى الكريمة؛ ويُصب الخليط فوق الكعكة الإسفنجية؛ ويُسوى السطح ويوضع بالثلاجة حتى يجمد.

٤ . ثُم تُذاب الشيكولاتة باللبن الحليب على حمام مائي؛ ثُم تُترك قليلاً لتبرد؛ ثُم تُكرر العملية السابقة؛ ويُصب الخليط فوق طبقة الشيكولاتة السادة؛ ويُسوى السطح؛ وتُوضع الكيكة بالثلاجة حتى تجمد؛ ثُم تُصنع الطبقة الثالثة بأن يُضاف عصير البُرتقال إلى الكريمة الباقية؛ ثُم يُصب الخليط على طبقة

الشيكولاتة باللبن ويُسوى السطح؛ ويُوضع بالثلاجة لمُدة ليلة.

٥ . ولعمل الزينة تُذاب الشيكولاتة الباقية؛ ويُبطن صاج فُرن بورق الزُبد؛ ثُم تُصب الشيكولاتة الذائبة بحيث تكون طبقة رقيقة؛ وتُوضع بالثلاجة حتى تجمد؛ وتُحرك قاعدة الصينية بحيث تُرفع الجوانب؛ ويُنثر الكاكاو المنخول على السطح؛ ثُم تعمل أشكال هندسية بالسُكر الناعم.

٦ . تُوضع الكيكة على طبق التقديم؛ ثُم تُقطع الشيكولاتة الجامدة إلى قطع بطول الكيكة؛ وتُوضع حول جوانب الكيكة؛ وتُوضع بالثلاجة لتبرد؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

بسكويت اللوز الشيكولاتي

المقادير: ـ

١. نصف كوب زُبده. ٢ . ربع كوب سكّر. ٣ . بيضتان. ٤ . ملعقة صغيرة لوز مبشور. ٥ . ربع كوب دقيق مُتعدّد الأغراض. ٦. ربع كاكاو. ٧ . ملعقة صغيرة بكينج بودر.٨ . ربع ملعقة ملح. ٩ . كوب لوزا محمص؛ لوز مقطّع شرائح إضافي. (إختياري)

الطريقة: ـ

١ . سخني الفرن، اخفقي الزُبد، السكّر في إناء حتى يمتزجا تماما؛ ثُم أضيفي لهم روح اللوز، والبيض، واخفقي جيداً.

٢ . اخلطي الدقيق والكاكاو، البكينج بودر، الملح؛ ثُم اضيفيها بشكل تدريجي لخليط الزُبده (العجينة ستكون سميكة).

٣ . أضيفي لهم اللوز، وقلبي بالملعقة الخشبية؛ ثُم قسمي العجينة مناصفة.

٤ . شكّلي كلّ نصف إلي المستطيل؛ ثُم رصيهم على صينيتين مدهونتين بشكل متباعد.

٥ . اخبزيها لمُدة ٣٠ دقيقة؛ ثُم اتركيها تبرّد في مكانها لمُدة ١٥ دقيقة.

٦ . بواسطة سكين قطعيها إلي شرائح سميكة؛ ثُم تخلصي من قطع النهاية؛ ثُم رتّبي الشرائح سويا.

٧ . اخبزيها من(٨ : ٩ دقائق)؛ ثُم اتركيها تبرّد على رفّ السلك.

٨ . غطسي البسكويت في الغطاء الشوكولاتي؛ ثُم بواسطة الغطاء الأبيض زيني البسكويت، وزينة باللوز الإضافي، وقدميها.

الغطاء الشوكولاتي : .

ضعي كأس شوكولاته الخاصه بالطبخ وملعقة زُبده في المايكروويف، أو في حمام مائي، وحركي جيداً حتى تذوب الشوكولاته.

الغطاء الأبيض : .

اخلطي ربع كوب شوكولاته بيضاء، وملعقة زُبده في إناء، وضعيه في المايكروويف، أو في حمام مائي حتى تذوب الشوكولاته.

شراب قمر الدين

المقادير :.

١ . لفة قمر الدين مقطعة قطع صغيرة. ٢ . ٣ أكواب من الماء. ٣ . ماء ورد حسب الحاجة. ٤ . سُكر (حسب الرغبة). ٥ . بعض حبات صنوبر.

الطريقة :ـ

١ ـ يُنقع قمر الدين في الماء؛ ويوضع في الثلاجة لليوم التالي.

٢ ـ وفي اليوم التالي يُفرك باليد جيداً حتى تختفي القطع في الماء؛ ثُم تُصفى؛ ونُضيف ماء الورد؛ والسكر؛ والصنوبر؛ وقليل من الماء (حسب الرغبة)؛ ثُم يُعاد إلى الثلاجة؛ ويُقدم بارداً.

عصير التانج بالقشدة

المقادير :ـ

١. مقدار من عصير التانج بالنكهة التي تُحبينها. ٢. نصف كوب كريمة طازجة. ٣ ـ رُبع كيلو قشدة.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المقادير معاً في الخلاط حتى تحصلين على رغوة؛ ثُم صُبيها في الأكواب؛ وجملي الكوب بقطع صغيرة من الفاكهة.

كوكتيل المشمش بالأناناس

المقادير :ـ

١ ـ كوب من عصير الأناناس. ٢ ـ ٢ كوب من الشمام المهروس. ٣ ـ كوب من عصير المشمش. ٤ ـ ملعقة طعام سُكر (حسب الرغبة).

الطريقة :.

١ . يُهرس الشمام في خلاط الطعام حتى الحصول على خليط ناعم.

٢ . يُضاف إليها عصير الأناناس؛ وعصير المشمش؛ كما يُضاف السُكر حسب الرغبة للحصول على كوكتيل لذيذ؛ ويُقدم الكوكتيل بارداً بعد حفظه في الثلاجة.

عصير العنب باللبن

المقادير :.

١ . نصف كيلو عنب أحمر. ٢ . نصف لتر لبن. ٣ . سُكر حسب الرغبة.

الطريقة :.

يُضاف الخليط السابق في الخلاط الكهربائي، ثُم يُصفى في مصفاة متوسطة؛ ويُقدم بالهناء؛ والشفاء.

عصير الخوخ بالبرتقال

المقادير :.

١ . من ٥ إلي ٦ ثمرات خوخ ناضجة. ٢ . كوب عصير بُرتقال. ٣ . كوب عصير ليمون. ٤ . سُكر للتحلية.

الطريقة :.

يُغسل الخوخ؛ ويُقشر؛ وتُزال البذور؛ ويُقطع شرائح؛ ويُخلط الخوخ مع

عصير البرتقال؛ وعصير الليمون؛ ويُخفق المقدار في الخلاط الكهربائي؛ ويُحلي بالسكر حسب الرغبة؛ ثُم يُصفي في مصفاة ناعمة؛ ويقدم مثلجاً؛ ويُجمل كُل كوب بشريحة من الخوخ الطازج؛ أو الليمون؛ وبالهناء والشفاء.

عصير المانجو الإمبراطوري

المقادير :ـ

١ . لُب المانجو. ٢ . سُكر حسب الرغبة. ٣ . حليب سائل ويُفضل الطازج.

الطريقة :ـ

يتم خلط جميع المواد السابقة مع بعض بالخلاط حتى يمتزج لُب المانجو؛ ويُصب في أكواب؛ ويُزين بشريحة مانجو؛ كما يُمكنك أيضاً عمل سلطة الفواكه باستخدام أي نوع ترغبين به؛ ثُم تُضاف على العصير الإمبراطوري مع كُرة من آيس كريم الفانيليا؛ مع تزيين الكوب بالكريمة؛ وقطع الفراولة.

عصير الموز بالآيس كريم

المقادير :ـ

١ . ٨ موزات ناضجة. ٢ . ربع كيلو كريمة للخفق. ٣ . كوب ثلج. ٤ . سُكر حسب الرغبة. ٥ . آيس كريم فانيليا للتجميل. ٦ . ٧ . نصف كوب حليب طازج أو أكثر بقليل.

الطريقة :ـ

توضع جميع المقادير في الخلاط ماعدا الآيس كريم؛ وتُخلط جيداً؛ ثُم توضع في كؤوس التقديم؛ وتُزين بكور الآيس كريم وتُقدم.

شراب الزعفران

المقادير :ـ

١ ـ كمية مناسبة من الزعفران. ٢. سُكر حسب الذوق. ٣. ماء ورد. ٤ ـ ماء.

الطريقة :ـ

تُخلط كافة المقادير؛ ثُم يوضع الشراب في الثلاجة؛ كما يُفضل أن يُشرب هذا الشراب؛ وهو بارد جداً؛ وبالهناء؛ والشفاء.

عصير الخوخ بالمياه الغازية

المقادير :ـ

١ ـ ٢٠٠ ملل عصير خوخ. ٢ ـ ١٠٠ ملل من عصير البُرتقال. ٢ ـ ٥٠ ملل من عصير الليمون. ٣ ـ مياه غازية.

الطريقة :ـ

اخفقي العصائر؛ مع الثلج؛ ثُم صببيها في كوب؛ ثُم ضعي فوقها المياه الغازية؛ وزينيها بشرائح البُرتقال؛ ولاحظي أن هذه المقادير تكفي لصنع كوبين

فقط؛ وبالهناء؛ والشفاء.

عصير كوكتيل الفواكه باللبن

المقادير :ـ

١ ـ ثلاث حبات موز متوسطة الحجم. ٢ ـ ثلاث ملاعق كبيرة عصير بودرة بطعم البُرتقال. ٣ ـ كوب حليب عادي. ٤ ـ كوب عصير مانجو. ٥ ـ ثلج.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المقادير السابقة في الخلاط؛ وتُقدم بالهناء؛ والشفاء.

عصير التين البرشومي المُثلج

المقادير :ـ

١ ـ لكل كوب أربع حبات تين برشومي. ٢ ـ ثلاث ملاعق كبيرة سُكر (حسب الذوق). ٣ ـ ماء مُثلج.

الطريقة :ـ

تُخلط المقادير في الخلاط؛ ثُم تُصفى؛ ويُصب في كوب؛ ويُقدم بالهناء؛ والشفاء.

الليموناته المُركزة

المقادير :ـ

١ ـ ٤ أكواب عصير ليمون طازج. ٢ ـ ٨ أكواب سُكر. ٣ ـ ٤ أكواب ماء.

الطريقة :ـ

١ ـ يوضع الماء في إناء على السُكر؛ ويُخلط جيداً؛ ويوضع على النار حتى تظهر الرغوة علي سطحهح وتُطفأ النار؛ ويؤخذ رُبع مقدار العصير؛ أي كوب واحد؛ ويُضاف لمقدار السُكر؛ ويُترك رُبع ساعة.

٢ ـ يُضاف باقي العصير ويُترك ليبرد؛ ثُم يُعبأ في زُجاجات معقمة؛ ويُحفظ في الثلاجة, وعند الاستخدام يُوضع مقدار من العصير في الكوب؛ ويُضاف إليه الماء البارد؛ ويُقدم بالهناء؛ والشفاء.

عصير الفواكه المُثلج بالآيس كريم

المقادير :ـ

١ ـ ٢ حبة مانجو. ٢ ـ نصف حبة ثمرة أفوجادو طرية. ٣ ـ لتر آيس كريم فانيليا. ٤ ـ فراولة طازجة؛ أو مُثلجة.

الطريقة :ـ

١ ـ تُخلط المانجو مع قليل من السُكر؛ وقليل من الماء؛ والثلج المجروش؛ وتُخلط جيداً؛ ثُم تُصب في أربع أكواب إلى الرُبع.

٢ ـ بعد ذلك يُنظف الخلاط جيداً؛ ثُم نضع به الأفوجادو؛ وبعد تقشيرها مع رُبع علبة الآيس كريم مع قليل من الماء؛ وتُخلط جيداً؛ ثُم تُصب على المانجو؛ ولكن بحذر حتى لا تُختلط مع بعضها؛ ونخلط الفراولة مع إضافة سُكر؛ وقليل من الماء؛ وتُصب فوق طبقة الأفوجادوا؛ وتُقدم بالهناء.

مشروب الرشاقة (١)

المقادير :.

١ . حبة كيوي. ٢ . علبة عصير أناناس؛ أو كوب عصير أناناس طازج.

الطريقة :.

تُخلط المقادير في خلاط كهرباء حتى تتجانس؛ ثُم يُشرب مع الوجبة المقررة من الطبيب ٣ أكواب باليوم؛ وستلاحظين انخفاض وزنك بسرعة.

كوكتيل الرشاقة (٢)

المقادير :.

١ . عصير ليمونة. ٢ . عصير بُرتقالة. ٣ . حبة موز.

الطريقة :.

تُخلط جميع المقادير بالخلاط الكهربائي؛ وتُقدم؛ وتُشرب بالهناء؛ والشفاء.

ولاحظي عزيزتي أن هذا العصير يُستخدم أثناء عمل الريجيم ٣ أكواب باليوم.

عصير الكريز بالعسل

المقادير :.

١ . كوب حليب طازج. ٢ . موزه واحدة. ٣ . ملعقة صغيرة عسل. ٤ . كمية مناسبة من الكريز.

الطريقة :.

تُضاف جميع المقادير في الخلاط الكهربائي حتى تُمتزج؛ وتُقدم بالهناء؛ والشفاء.

عصير التروبك بالمياه الغازية

المقادير :.

١ . ١٢٠ مليليتر من عصير المانجو. ٢ . ٢٥٠ مليليتر من عصير البُرتقال. ٣ . ٣٠٠ مليليتر من المياه الغازية. ٤ . قطرات من عصير الليمون. ٥ . رشة من الزنجبيل المطحون.

الطريقة :.

اخلطي أنواع العصير المختلفة مع الثلج؛ وكمية الزنجبيل؛ والسُكر, حسب المذاق؛ ثُم ضعي الكوكتيل في وعاء كبير؛ واخلطيه مع المياه الغازية؛ ثُم قدميه في كؤوس واسعة وهو مُزين بشرائح البُرتقال؛ ولاحظي أن الكمية الموجودة لدينا تصنع من ٢ إلي ٤ كؤوس.

كوكتيل التُفاح المُثلج بالمربى

المقادير :.

١ . أربع أكواب عصير بُرتقال. ٢ . حبتا تُفاح مقشر. ٣ .كوب حليب مُثلج. ٤ .كوب ماء بارد جداً. ٥ . ٣ ملاعق سُكر (حسب الذوق). ٦ . ملعقتا مربة فراولة؛ أو توت.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المقادير في الخلاط؛ وتُقدم مع الثلج؛ وبالهناء والشفاء.

عصير المانجو بالآيس كريم

المقادير :ـ

١ ـ كوب من عصير المانجو (يُفضل الطبيعي؛ أو المُثلج). ٢ ـ آيس كريم فانيليا. ٣ ـ فواكه مشكلة (تُفاح؛ وموز؛ ومانجو مقطعة قطع صغيرة).

الطريقة :ـ

١ ـ احضري كوب كبير؛ وصُبي فيه العصير؛ وأضيفي الفواكه للكوب.

٢ ـ أضيفي ملعقة كبيرة آيس كريم باستخدام ملعقة الآيس كريم الكروية.

٣ ـ ضعي المصاصة؛ وزينيها ببعض الفواكه؛ أو أصابع الكاكاو.

عصير المانجو بالبُرتقال

المقادير :ـ

١ ـ أربع ملاعق عصير بودرة بطعم المانجو. ٢ ـ أربع ملاعق عصير بودرة بطعم البُرتقال. ٣ ـ نصف كوب كريمة. ٤ ـ كوب ماء بارد جداً.

الطريقة :ـ

١ ـ تُوضع جميع المقادير في الخلاط لمُدة خمس دقائق حتى يُصبح للعصير رغوة؛ وبعد ذلك خُذي الرغوة بالملعقة؛ وضعيها على جنب.

٢ ـ يُصب العصير بأربع أكواب؛ وبعدها أضيفي إليها الرغوة مرة ثانية؛

وذلك كي تُعطينها شكل.

٣ . صُبي عليها من الوسط ملعقة توت مُركز؛ أو فيمتو؛ وهكذا تقريباً يكون لدينا ثلاث طبقات مُختلفة في الأكواب؛ ويُمكن تجهيزها قبل نصف ساعة من تقديمها.

عصير سفن أب

المقادير :.

١ . نصف علبة توت مركز؛ أو نصف علبة فيمتو مُركزة. ٢ . علبة سفن أب. ٣ . مقدار من الماء البارد. ٤ . ثلج.

الطريقة :.

تُخلط جميع المقادير جيداً؛ ثُم تُوضع في الإناء الخاص بالعصير؛ وتُقدم بالهناء.

عصير الأفوجادو باللبن

المقادير :.

١ . حبه أفوجادو لينة؛ ومبشورة؛ وبدون بذرتها. ٢ . فنجان كبير سُكر. ٣ . ملعقة كبيرة لبن. ٤ . ماء حسب الرغبة. ٥ . ملعقة صغيرة فيمتو.

الطريقة :.

تُضاف جميع المقادير بالخلاط؛ وتُوضع في كوب؛ ونُضيف عليها ملعقة من الفيمتو؛ وتُقدم بالهناء.

ملحوظة : . لابد أن تكون حبة الأفوجادو لينة؛ وتصلح للعصير.

عصير البنجر الأحمر

المقادير :.

١. كمية مُناسبة من البنجر. ٢. سُكر حسب الذوق. ٣ . ماء كافي لغمر البنجر. ٤ . كمية صغيرة من عصير الليمون (اختياري).

الطريقة :.

١ . نظفي البنجر جيداً؛ وأزيلي الأتربة والأوراق؛ ثُم ضعيه في القدر؛ واغمريه بالماء؛ وغطي الإناء؛ ثُم ضعي الإناء على النار؛ واتركيه يغلي حتى ينضج البنجر؛ ويُصبح لون الماء بلون البنجر الأحمر.

٢ . قطعي البنجر إلى شرائح؛ واتركيه في الماء؛ ثُم اهرسيه بيديك؛ ثُم صفي عصير البنجر؛ وأضيفي إليه السُكر؛ وعصير الليمون حسب الذوق؛ ثُم برديه؛ وقدميه بارداً؛ وبالهناء والشفاء.

كوكتيل عسل بالآيس كريم

المقادير :.

١ . أربعة أنواع اختيارية من الفاكهة. ٢ . كوب من الحليب. ٣ . ملعقة من الآيس كريم. ٤ . ملعقتان كبيرتان من العسل. ٥ . فاكهة للزينة.

الطريقة :.

١ . يُخفق الحليب؛ والآيس كريم مع الفاكهة المُختارة في الخلاط.

٢ . يُسكب المزيج في أكواب التقديم.

٣ . تُضاف ملعقة عسل كبيرة لكل كوب؛ ويُزين الكوب بورق نعناع؛ ونوع الفاكهة المُختارة للكوكتيل.

الكوكتيل الفرنسي

المقادير :.

١ . فواكه طازجة (مانجو؛ فراولةح توت؛ مشمش؛ تين). ٢ . آيس كريم (النكهة حسب الرغبة). ٣ . ماء ورد. ٤ . نعناع للتجميل. ٥ . رُبع كوب عصير (النوعية حسب الرغبة).

الطريقة :.

تُقطع الفواكه التي تحتاج لتقطيع؛ وتُقشير؛ ثُم تُنقع في العصير؛ وتُترك فى الثلاجة؛ ثُم عند التقديم يُضاف ماء الورد؛ والآيس كريم؛ وتُقدم باردة (مُثلجة) بعد تجميلها بالنعناعح وبالهناء والشفاء.

كوكتيل خُشاف رمضان

المقادير :.

١ .كوب قراصيا. ٢ .كوب مشمش. ٣ .كوب زبيب. ٤ .كوب تين. ٥ . فانيليا. ٦ . ٢ برتقالة. ٧ . ليمون. ٨ . نصف كوب مكسرات.

الطريقة :.

١ . يغلى الماء (حوالى ٢ كوب) مع الفانيليا؛ وقليل من السُكر؛ وكذلك عصير الليمونة؛ وتُوضع القراصيا؛ والمشمش والزبيب؛ والتين؛ وتُترك على النار

لمدة خمس دقائقح ويُترك الخشاف ليلة كاملة في الثلاجة.

٢ . يُوضع الخُشاف فى طبق كريستال؛ ويُرش بالمكسراتح ويُقشر البُرتقال حلقات؛ ويُجمل بها الطبق؛ ثُم يدخل الثلاجة مرة ثانية؛ ويُقدم مُثلجاً وبالهناء.

كوكتيل الكراميل

المقادير :ـ

١. كيلوجرام لبن. ٢ . نصف كوب دقيق بسبوسة. ٣ . فانيليا. ٤ . سُكر حسب الرغبة. ٥ . كوب سُكر. ٦ . معلقة ليمون. ٧ . فُستق.

الطريقة :ـ

١ . يغلى اللبن؛ ويُرفع من على النار؛ ويُرش عليه دقيق البسبوسة؛ ويُقلبح ثُم يُرفع على النار مع التقليب الهادئ على النار الهادئة حتى يغلظ قوامها؛ ثُم يُضاف السُكرح ويُوضع السُكر مع الليمون؛ وقليل من الماء على النار حتى يحمر لونه؛ ثُم يضاف قليل من الماء وتغلي؛ وتُصب فى قالب كريمة.

٢ . تُقلب المهلبية جيداً بعد أن تُضاف الفانيليا؛ والفُستق؛ وتُصب المهلبية على الكراميل في القالب؛ وتدخل الثلاجة مُدة ساعة؛ ثُم تُقلب؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

عصير البرتقال بالصودا

المقادير :ـ

١ . كيلو بُرتقال حسب الرغبة. ٢ . كوب صودا. ٣ . سُكر حسب الرغبة.

الطريقة :ـ

١ ـ يُعصر البُرتقال بعد أن يُغسل؛ ويُقطع أنصافاً؛ ويُضاف إليه قليل من السُكر؛ كما يُمكن أن يستغنى عنه.

٢ ـ تُوضع الصودا على العصير؛ ويُخفق في الخلاط الكهربائي؛ ويُصب في أكواب؛ ويُجمل بحلقات البُرتقال؛ ويُقدم ... كما ويُمكنك أن تضعه في الثلاجة كي يُصبح مُثلج قبل أن تُضاف إليه الصودا.

كوكتيل الفاكهة المشكلة بالجيلي

المقادير :ـ

١ ـ فاكهة مُعلبة بالشراب زنة ٤١٠ جرام. ٢ ـ يُفضل النوع المُشكل. ٣ ـ رُبع كيلو كعكة إسفنجية جاهزة؛ ومقطعة إلى مُكعبات. ٤ ـ ٣٥ جترام جيلى بُرتقال. ٥ ـ كريمة سميكة أو قشدة.

الطريقة :ـ

١ ـ تُصفى الفاكهة؛ ويُحتفظ بالشراب؛ وتوضع الفاكهة بالتبادل مع مكعبات الكيكة الإسفنجية في كؤوس التقديمح ثُم يُجهز الجيلى مع استعمال الشراب مع الماء.

٢ ـ يُصب الجيلي على الفاكهة؛ ومُكعبات الكيكة الإسفنجية؛ ثُم تُوضع الكؤوس في الثلاجة حتى يتماسك الجيلى؛ وتُخفق الكريمة قليلاً وتُزين بها الكؤوس؛ ثُم بعد ذلك تُقدم بالهناء والشفاء.

عصير الرُمان بالصنوبر

المقادير :ـ

١ ـ كيلو رُمان. ٢ ـ سُكر حسب الحاجة. ٣ ـ صنوبر. ٤ ـ ثلج مجروش.

الطريقة :ـ

١ ـ أفرطي حبات الرُمان مع الحرص على إزالة القشور الغليظة؛ والقشور الصغيرة المُرة؛ ثُم اعصريها باليد؛ أو بواسطة عصارة كهربائية.

٢ ـ وبعد ذلك صفي العصير بواسطة مصفاة دقيقة؛ أو قطعة شاش نظيفة؛ ثُم أضيفي إليه السُكر حسب الذوق وضعيه في الثلاجة.

٣ ـ تُملأ الكؤوس بالثلج المجروش؛ ويُصب فوقه العصير؛ ثُم تُنثر عليه بضع حبات صنوبر؛ ويُقدم بالهناء؛ والشفاء.

الكوكتيل العجيب بعسل الأبيض

المقادير :ـ

١ ـ عدد ٣ ثمار أفوجادوا. ٢ ـ كيلو لبن. ٣ ـ قليل من القشدة. ٤ ـ قليل من العسل الأبيض. ٥ ـ سُكر. ٦ ـ ثلج.

الطريقة :ـ

١ ـ يُقطع الأفوجادوا ثُم يُوضع في الخلاط مع اللبن؛ والقشدة (حوالي ٣ ملاعق طعام) مع قليل من السُكر؛ والثلج؛ ثُم يُضرب في الخلاط.

٢ . يُمكن أضافه العسل بعد ذلك؛ ويُضرب مرة أخرى؛ أو وضع العسل في الكأس عند تقديم العصير.

ملحوظة :.

لهذا العصير الكثير من الفوائد الصحية على الأطفال؛ والكبار.

عصير الأفوجادو بالقشدة

المقادير :.

١ . ٢ حبة أفوجادو متوسطه. ٣ . ٢ ملعقة كبيرة فُستق مطحون. ٤ . نصف علبة قشدة. ٣ . ٢ ملعقة حليب (يُمكن زيادة الكمية). ٤ . سُكر حسب الرغبة (حوالي ملعقة صغيرة).

الطريقة :.

تُخلط المقادير السابقة بالخلاط؛ وتُقدم؛ وبالهناء والشفاء.

عصير الليمون بالنعناع

المقادير :.

١ . عدد من حبات الليمون العادي. ٢ . ٦ أعواد من النعناع. ٣ .كوب ماء. ٤ . ٤ ملاعق شاي سُكر. ٥ . ٦ مُكعبات ثلج.

الطريقة :.

١ . نأخذ أوراق النعناع فقط؛ ونغسلها جيداً؛ ونضعها في الخلاط؛ ونضع

عليها كوب من الماء؛ والثلج؛ والسُكر؛ ونخلطهم معاً.

٢ . اسكبي الخليط في أكواب التقديم؛ وتقدم بالهناء.

كوكتيل الصيف المُثلج

المقادير :.

١ . ٦ أكواب عصير بُرتقال طازج. ٢ . نصف كوب عصير أناناس طازج؛ أو مُعلب. ٣ . نصف كوب عصير ليمون أخضر. ٤ . ٤ ملاعق سيرب للتحلية. ٥ . شرائح ليمون أخضر؛ وكريز؛ وورق أناناس للتزيين. ٦ . ٨ ملاعق كبيرة توت مُركز.

الطريقة :.

١ . ضعي عصير الأناناس؛ والبرتقال؛ والليمون الأخضر في إناء كيسر؛ ثُم ضعي السيرب؛ وقلبي جيداً.

٢ . ضعيهم بالثلاجة؛ وبعد ذلك صُبي ثمانية أكواب من العصير وضعي فوقهم الثلج المبشور؛ ثُم صُبي ملعقة واحدة من التوت المُركز بكل كوب؛ وبعد ذلك صُبي العصير وقدميه بالهناء والشفاء.

كوكتيل الفواكه بالشاي

المقادير :.

١. ١٤ كوب كوب من الماء. ٢ . نصف كوب سُكر. ٢ . كوبان من عصير التُفاح. ٣ . كوب من عصير البُرتقال. ٤ . رُبع كوب عصير ليمون. ٥ .

كوب من الشاي الداكن؛ والبارد. ٦ ـ من ٣ : ٤ ملاعق من شراب الرمان الحلو.

الطريقة :ـ

١ ـ يُخلط السكر مع الماء في إناء فوق النار حتى يذوب السكر؛ وحين يبدأ بالغليان يُرفع الإناء عن النار ويُترك السائل حتى يبرد؛ ثُم تُضاف إليه كُل أنواع عصير الفاكهة؛ وكذلك الشاي البارد؛ وعصير الرُمان.

٢ ـ تُحضر قطع الفاكهة كالتفاح؛ والبُرتقال؛ والفراولة للتزيين؛ ثُم يُسكب الخليط في وعاء كبير؛ ويُقدم في أكواب التقديم؛ وبالهناء والشفاء.

عصير البرتقال مع الجزر

المقادير :ـ

١ ـ ٤ حبات بُرتقال. ٢ ـ ٤ جزرات. ٣ ـ مُمكن إضافة تفاحة؛ أو موزة؛ أو ليمونة. ٤ ـ قليل من السُكر على حسب الذوق.

الطريقة :ـ

١ ـ يُعصر البُرتقال بعصارة الفواكة؛ أو الخلاط.

٢ ـ يُبشر الجزر؛ ويوضع مع الخليط؛ ويُعصر معهم؛ ثُم يُصب الخليط في أكواب التقديم؛ وبالهناء؛ والشفاء.

عصير الليمون والنعناع بالقشدة

المقادير :.

١ . ثلاث ليمونات. ٢ . ثلاث ورقات نعناع أخضر. ٣ . سُكر حسب الرغبة. ٤ . ملعقتين من أي عصير بودرة. ٥ . ثلاث ملاعق قشدة.

الطريقة :.

١ . تُخلط جميع المقادير وتُصب في كُوب مزين بشريحة ليمون.

٢ . زيني الشفاط بأوراق النعناع الأخضر؛ وذلك بلف خيط أخضر حولها لتثبيتها؛ ثُم افرمي ورقة نعناع؛ وزيني وجه العصير بها.

كوكتيل الموز بالتفاح الأحمر

المقادير :.

١ . عدد ٢ موزة. ٢ . تفاحة حمراء (يجب أن تكون حمراء). ٣ .٣ ملاعق عصير بودرة بطعم الفراولة. ٤ . قليل من مكعبات الثلج. ٥ . سُكر حسب الرغبة. ٦ . من أربع إلي خمس أكواب ماء كبيرة. ٦ . لبن بودرة.

الطريقة :.

١ . تُخلط جميع المكونات في الخلاط لمدة ٥ دقائق.

٢ . ثُم يوضع عليها من خمس إلي سبع حبات فراولة؛ وتُخلط لمدة قصيرة.

كوكتيل الموز والفراولة باللبن

المقادير :.

١ . ٢ موزة. ٢ . نصف كوب فراولة. ٣ . كوب لبن قليل الدسم. ٤ . ثلاث ملاعق من السُكر. ٥ . فانيليا. ٦ . حبة فراولة للزينة. ٧ . حبة كيوي للزينة.

الطريقة :.

١ . يُوضع الموز المقشر؛ والفراولة؛ واللبن؛ والسكر في الخلاط الكهربائي؛ ويُخفق الكُل جيداً حتى يُصبح المزيج ناعماً.

٢ . يُقدم هذا الكوكتيل بارداً بعد تزيينه بالكيوي؛ والفراولة.

***

كوكتيل الشمام؛ والأناناس؛ والبرتقال

المقادير :.

١ . لحم ربع وحدة من الشمام. ٢. كوبان من عصير البُرتقال. ٢ . نصف كوب من مُكعبات الشمام الصغيرة. ٣ . نصف كوب من مُكعبات الأناناس.

الطريقة :.

١ . يُقشر الشمام؛ ويُؤخذ لحم رُبع حبة منه بعد استخراج اللب بواسطة ملعقة؛ ويُوضع الشمام في الخلاط؛ ويُخفق حتى يتحول إلى خليط.

٢ . يُضاف إليه كوبان من عصير البُرتقال؛ ويُخلط جيداً؛ ويُترك الكوكتيل في الثلاجة إلى حين وقت التقديم.

٣ . تُضاف قطع من الشمام في كُل كوب للتزيين.

عصير الأناناس؛ وجوز الهند

المقادير :ـ

١ . علبة أناناس مُعلب. ٢ . ثلث كوب سكر. ٣. ٣ملاعق صغيرة روح جوز الهند. ٤. نصف كوب ماء.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المكونات؛ ثُم تُصب بأكواب التقديم.

عصير الطبقات الملون

المقادير :ـ

١ . عدد مُتساوي من الفواكه المُختلفة الألوان؛ كالكيوي والفراولة والشمام والخوخ والموز. ٢ .كُتوب مُتوسط الحجم من الكريمة؛ وتُخلط مع علبة قشدة؛ ونصف كوب لبن.

الطريقة :ـ

١ . أخلطي كُل فاكهة على حده؛ وأضيفي لها مقداراً من الكريمة حتى تثخن.

٢ . أحضري كوب؛ وصبي الفاكهة الواحدة تلو الأخرى؛ ويُفضل أن

تُضاف قطرات من عصير الليمون للموز أثناء خلطه حتى لا يسود؛ وأن يكون في طبقة متوسطة؛ وليس على الوجه؛ وقدميه بارداً جداً.

العناب بالتفاح والأناناس

المقادير :ـ

١ ـ شرائح أناناس كبيرة. ٢ ـ ثلاث حبات تُفاح. ٣ ـ كركديه مغلي بكوب ماء؛ ومُصفي؛ ومُبرد. ٣ ـ مكعبات من الثلج.

الطريقة :ـ

١ ـ توضع جميع المقادير بالخلاط؛ وتُخلط مع ماء الأناناس.

٢ ـ تُصب في أكواب؛ كما يُمكنك وضع قطعتين أناناس صغيره في كل كوب لتزيين الوجه؛ وإعطاء شكل أفضل.

الكابتشينوا المُثلج

المقادير :ـ

١ ـ ملعقتان نسكافية. ٢ ـ ملعقتان لبن. ٣ ـ ملعقة ونصف سُكر. ٤ ـ كوب ماء مثلج. ٥ ـ عدد من مُكعبات الثلج.

الطريقة :ـ

ضعي النسكافية؛ واللبن؛ والسُكر؛ في الماء المُثلج؛ وضعية في الخلاط؛ ثُم ضعي علية الثلج؛ وصببيه بالأكواب ثُم قدميه.

عصير التانج والفيمتو

المقادير :ـ

١ . رُبع لتر فيمتو؛ أو أقل حسب الرغبة. ٢ . مقدار مناسب من عصير التانج البودرة. ٣ . ثلاث ملاعق سُكر حسب الرغبة. ٤ . ٤ أكواب ماء.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المقادير لمدة ١٠ دقائق؛ وتوضع في الأكواب؛ وتُقدم.

ملحوظة :ـ

كُلما طالت المُدة كُلما كثرت تدرجات اللون في الكوب؛ وبالهناء؛ والشفاء.

عصير طبقات الفراولة والكيوي

المقادير :ـ

١ . ١٠ حبات فراولة. ٢ . حبتا كيوي. ٣ . قليل من السُكر. ٤ . حبة موز موز واحدة. ٥ . ماء مُثلج. ٦ . ربع شمامة.

الطريقة :ـ

١ . يُجهز عصير الفراولة كالمعتاد ويوضع بالثلاجة.

٢ . يُجهز عصير الكيوي بخلط الكيوي بعد تقشيره مع الماء؛ والسُكر؛ وكذلك نعمل علي عصر ربع الشمامة.

٣ . تصب أول طبقة في الكوب من عصير الشمام لأنه أكثر كثافة؛ ثُم عصير الكيوي يُصب بملعقة وبحذر حتى لا يختلط مع الشمام؛ ثُم أخيراً عصير الفراولة؛ وبنفس الطريقة؛ كما يُمكن استبدال الكيوي بعصير الموز بالقشدة ثُم يُقدم.

***

عصير الأمراء والملوك

المقادير :.

١ . نصف لتر لبن. ٢ . قطعة جُبنة كيري. ٣ .كوب زبادي. ٤ .كوب كبير عصير بُرتقال. ٥ . عصير ٢ ليمونة. ٦ . سُكر حسب الرغبة. ٧ . يمكن إضافة عصير الخوخ أو الكريز.

الطريقة :.

١ . نقوم بوضع المقادير في الخلاط الكهربائي، وبعد الخلط الجيد نصب المحتوى في أكواب من الزجاج.

٢ . تُوضع في الثلاجة ما يقارب الساعتان فما أكثر، كما يُمكن تزيينها عند التقديم بأوراق النعناع.

عصير البرتقال؛ والمانجو؛ والموز

المقادير :.

١ . ٢ حبة مانجو متوسطة. ٢ . موزة متوسطة الحجم. ٣ .كوب لبن طازج.

٤ ـ ملعقه من عصير بودرة بُرتقال. ٥ ـ سُكر حسب الذوق.

الطريقة :ـ

تُخلط كل المقادير مع بعض؛ وتُقدم بعد أن نضع عليها مُربعات الثلج.

عصير الليمون المقشر

المقادير :ـ

١ ـ ٣ ليمونات. ٢ ـ نصف كوب سُكر. ٣ ـ لتر ماء.

الطريقة:ـ

١ ـ قشري الليمون؛ وضعية في الخلاط مع قليل من الماء وصفيه.

٢ ـ ثُم اخلطيه مع باقي الماء؛ والسُكر؛ وبالهناء؛ والشفاء.

عصير وكوكتيل مشكل

المقادير :ـ

١ ـ حبتان موز. ٢ ـ حبتان مانجو. ٣ ـ ملعقتا طعام لبن بودرة. ٤ ـ أربع ملاعق كبيرة عسل. ٥ ـ ٨ حبات فراولة. ٦ ـ كوب ماء. ٧ ـ ملعقتان كبيرتان عصير بودرة بنكهة الفراولة. ٨ ـ قليل من قوالب الثلج علي حسب زوقك ورغبتك. ٩ ـ عصير نصف ليمونه.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المقادير بخلاط كهربائي؛ ثم تُقدم.

كوكتيل عسل النحل بالفواكه

المقادير :ـ

١ ـ كيس فراولة مجمدة. ٢ ـ موزتين. ٣ ـ كوب عصير بُرتقال. ٤ ـ نصف كوب لبن حليب. ٥ ـ عسل نحل حسب الرغبة. ٦ ـ قليل من الماء.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المقادير في الخلاط الكهربائي حتى يُصبح سائل ثقيل القوام؛ ثُم يُصب في الأكواب؛ ويُقدم بالهناء؛ والشفاء.

ميلك شيلك الشيكولاتة بالكريمة

المقادير :ـ

١. نصف كوب كريمة. ٢ ـ ٥ ملاعق لبن مُجفف. ٣ ـ سُكر على حسب الرغبة. ٤ ـ ٣ ملاعق شيكولاتة بودرة. ٥ ـ ٢ كوب ماء. ٦ ـ مكعبات ثلج.

الطريقة :ـ

١ ـ يُوضع الماء قبل كُل شيء ثُم تُوضع الكريمة؛ ومن ثم اللبن؛ والسُكر؛ ومُكعبات الثلج؛ وتُخلط في الخلاط حتى يُصبح لها رغوة؛ ونُحضر الأكواب التي سنقدم فيها الميلك شيك؛ ونقوم بسكب الميلك في الأكواب بشرط ألا نملئ الكوب.

٢ ـ اعملي علي ترك نصف الخليط في الخلاط كي نُضيف الشيكولاتة؛ ثُم قومي بخلطه مرة أخرى كي يكون بطعم الشيكولاتة؛ ثُم قومي بسكبه على

الخليط السابق؛ وبهذا يكون شكله النهائي طبقتان؛ ثم توضع الشفاطات؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

عصير الشمام بماء الورد

المقادير :ـ

١ ـ رُبع شمامة. ٢ ـ رُبع فنجان ماء ورد. ٣ ـ ملعقه صغيرة فانيليا. ٤ ـ سُكر حسب الرغبه. ٥ ـ ثلج حسب الحاجة.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المقادير مع بعضها البعض في خلاط كهربائي؛ ثُم تُقدم في أكواب جميلة الشكل؛ وتُقدم مع مصاصات مزينه بشريحة بطيخ مع الكريز؛ وبالهناء؛ والشفاء.

شراب الليمون بالنعناع الصحي

المقادير :ـ

١ ـ ١٠ أعواد نعناع. ٢ ـ ٥ ملاعق بودرة عصير ليمون. ٣ ـ ٥ أكواب ماء معدني بارد جداً (مثلج).

الطريقة :ـ

١ ـ تُضاف المقادير السابقة في خلاط؛ وتُخلط إلى أن تنعم أوراق النعناع؛ وتوضع في أكواب؛ وتُقدم بارد.

ملحوظة : ـ هذا الشراب مُفيد للبشرة؛ والعطش؛ ومغذي؛ وصحي.

عصير التوت

المقادير :ـ

١ ـ لتر ماء. ٢ ـ كوب عصير توت مُركز (سواء كان مُعبأ؛ أو معصور طبيعي). ٣ ـ نصف كوب سُكر.

الطريقة :ـ

تُخلط جميع المقادير السابقة؛ ثُم تُصب في الأكواب؛ وتُقدم؛ وبالهناء والشفاء.

عصير الأناناس بجوز الهند

المقادير :ـ

١ ـ ٢علبة أناناس. ٢ ـ ٣ ملاعق سُكر. ٤ ـ عصير بُرتقالتين. ٥ ـ ٢ ملعقة جوز الهند. ٦ ـ ثلج.

الطريقة :ـ

يُذوب اللبن في قليل من الماء الساخن؛ وتُخلط المقادير السابقة في الخلاط جيداً مع اللبن؛ ويُشغل الخلاط ليمتزج الخليط؛ ثُم يُقدم بعد ذلك بارداً؛ وبالهناء والشفاء.



الفهرس